

# LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

## Smart Blend 2016

Tinto brillante de color rojo rubí, de aromas intensos, especiados y algo maduros. Su paladar es franco y voluptuoso, con dejos de frutas confitadas y agradables ahumados provenientes de su paso por barricas. Se caracteriza por su concentración y textura firme; de final cálido y amable. Es un vino expresivo y equilibrado, de trago persistente.

### Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos propios de más de 30 años de edad, situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, a 800 metros promedio de altura.

### Variedad

Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 35% y Tannat 15%

### Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia

### Datos de elaboración

Las uvas se cosechan manualmente. Ya en bodega se realiza una selección de racimos y el despallado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, el Cabernet Sauvignon se cría durante seis meses en barricas francesas de segundo y tercer uso. Terminada la crianza, se hace el blend y se embotella filtrando suavemente.



### Servicio

Beber a una temperatura de entre 15°C y 18°C.

### Maridajes

Acompaña muy bien platos caseros como pastel de papas y pastas rellenas con salsas bien condimentadas.

### Análisis básicos

Alcohol: 13,60°  
PH: 3,40  
Acidez total: 5,25 g/l  
Azúcar residual: 2,50 g/l

### Comentarios del enólogo

La Linda se elabora buscando la precisión y nitidez en la expresión frutal de cada variedad, lo que conseguimos mediante una cosecha temprana y una vinificación muy cuidada que potencia los aromas frescos y el carácter jugoso del vino.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

@lalindavinos | /lalindavinos

www.luigibosca.com.ar