

LA LINDA

CHARDONNAY 2022

La Linda Chardonnay es un blanco de color amarillo brillante con reflejos dorados y verdosos. De aromas armoniosos y muy expresivos que recuerdan a fruta fresca como durazno y pera. Su paladar es refrescante y equilibrado. Es un vino con carácter y buen cuerpo, de paso vivaz gracias a su firme acidez, expresivo y con un agradable y persistente final.

VIÑEDOS: Elaborado con uvas de viñedos de 30 años de edad promedio situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, a 960 metros de altura promedio

VARIEDAD: Chardonnay 100%

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años

ENÓLOGA: María Belén Rodríguez

DATOS DE ELABORACIÓN:

Selección de racimos y despalillado. Se realiza el enfriado de las uvas para luego pasar a la prensa neumática durante cuatro horas. Pasa posteriormente a tanques de decantación de 24 a 28 horas y luego se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C con levaduras seleccionadas. Es estabilizado para pasar más tarde por un leve filtrado y embotellado.

SERVICIO: Beber a una temperatura de entre 7 y 10° C.

MARIDAJES: Acompaña muy bien ensaladas verdes, quesos frescos de cabra y pescados a la parrilla.



COMENTARIOS DE LA ENÓLOGA:

Los vinos de La Linda transmiten frescura. Las uvas provienen de viñedos sanos y equilibrados, lo que se traduce luego en vivacidad en el vino. 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. La Linda es una colección de vinos fáciles de comprender y versátiles para acompañar una gran variedad de platos, preparaciones y sobre todo experiencias.

ANÁLISIS BÁSICOS:

Alcohol: 12,8°
PH: 3,32
Acidez total: 5,70 g/l
Azúcar residual: 1,90 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA

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

www.lalinda.com



/lalindavinos