

# LA LINDA

## EXTRA BRUT

La Linda Extra Brut é um espumante a base de Chardonnay e Semillón, de cor dourada com reflexos verdejantes. De aromas expressivos e equilibrados, com agradáveis notas de frutas brancas e mel. Seu paladar é franco e vivaz, com bolhas persistentes. Voluptuoso e refrescante, com graça e um final de boca harmonioso e suave.

**VINHEDOS:** Elaborado com uvas de vinhedos de uma média de 30 anos, localizados em Maipú e Luján de Cuyo, Mendoza, a 800 metros de altitude média.

**VARIEDADES:** Chardonnay 50%, Semillon 50%

**ENÓLOGOS:** María Belén Rodriguez

**DADOS DE ELABORAÇÃO:** Colheita, seleção de cachos e desengace. As uvas são esfriadas e colocadas em imprensas pneumáticas. O mosto obtido é decantado e, uma vez limpo, fermentado em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada de 16°C com leveduras selecionadas. Finalizada a fermentação, realiza-se o corte final do vinho base, com partes iguais de Chardonnay e Semillón. Este vinho base realiza sua segunda fermentação em tanques, onde passa 30 dias em contato com as leveduras. Depois de terminada a toma de espuma, adiciona-se açúcar utilizando um xarope de elevada concentração, conhecido como licor de expedição, que define a categoria de espumante Extra Brut. Finalmente, veda-se com uma rolha de cortiça e coloca-se o focinho.

**SERVIÇO:** Beber a uma temperatura de 6-8°C.



**MARIDAGENS:** Acompanha muito bem sushi rolls, sashimi de salmão, petiscos de lagosta e carnes brancas grelhadas

### COMENTÁRIOS DO WINEMAKER:

Os vinhos de La Linda transmitem frescor. As uvas provêm de vinhedos saudáveis e equilibrados, o que logo se traduz na vivacidade no vinho. La Linda é elaborado visando à precisão e nitidez na expressão frutada de cada variedade, o que conseguimos mediante uma colheita precoce e uma vinificação muito cuidada que potencia os aromas frescos e o caráter suculento do vinho. La Linda é uma coleção de vinhos fáceis de compreender e versáteis para acompanhar uma grande variedade de iguarias, preparações e, especialmente, experiências.

### ANÁLISES BÁSICAS:

Álcool: 12,1°  
PH: 3.22  
Acidez total: 6,37 g/l  
Açúcar residual: 10,24 g/l

LUIGI BOSCA WINES  
ARGENTINA

BEBER COM MODERAÇÃO.  
É PROIBIDA A VENDA A MENORES DE 18 ANOS.

www.lalinda.com   /lalindavinos