

LA LINDA

MALBEC ORGÁNICO

2021

La Linda Malbec Orgánico es un tinto de color rojo violáceo brillante, de aromas muy expresivos que recuerdan a frutas rojas como cereza y ciruela, con notas de flores frescas. Un vino de cosecha temprana con alcohol medio, paladar fresco y jugoso. Es un vino de trago intenso y amable, buen volumen y una notable tipicidad varietal con un final de boca muy agradable.

VIÑEDOS: Elaborado con uvas de viñedos certificados orgánicos de 25 años de edad promedio, situados en el Valle de Uco, a una altura de entre 1.100 y 1.170 metros.

VARIEDAD: Malbec 100%

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años

ENÓLOGA: María Belén Rodríguez

DATOS DE ELABORACIÓN:

Las uvas se cosechan manualmente en su momento justo de madurez. Ya en bodega se realiza una selección de racimos y el despalillado. Se realiza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación se cría en cubas de hormigón y acero inoxidable. Finalmente se clarifica, filtra y embotella..

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

MARIDAJES: Acompaña muy bien pastel de carne, carnes vacunas a la plancha y quesos duros.



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: 13,8°
PH: 3,70
Acidez total: 5,10 g/l
Azúcar residual: 1,85 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA

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

www.lalinda.com

  /lalindavinos