

LA LINDA

RED BLEND 2022

La Linda Red Blend es un vino tinto de color rojo violáceo, con tintes color rubí. Es un vino con mucha expresión de fruta fresca tanto roja como negra, también presenta notas herbales y especiadas que lo hacen un blend muy interesante de descubrir. En boca es amable, fresco y jugoso, con un final de boca persistente y agradable.

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

VARIEDAD: Malbec 60%, Cabernet Sauvignon 40%

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años.

ENÓLOGOS: María Belén Rodríguez

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

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



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

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.

TECHNICAL DATA:

Alcohol: 14°
PH: 3.61
Acidez total: 5,25 g/l
Azúcar residual 2.60 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA

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

www.lalinda.com



/lalindavinos