

LA LINDA

ROSÉ MALBEC

2022

La Linda Rosé de Malbec es un rosado de aspecto pálido y brillante. De aromas frescos y expresivos que recuerdan a frutillas y cerezas. Su paladar es franco, vibrante y con gracia. Es un vino vivaz, de paso amable, carácter frutal bien definido y un agradable final de boca. Ideal para servir como aperitivo.

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

VARIEDAD: Malbec 100%

POTENCIAL DE GUARDA: 1 año

ENÓLOGA: María Belén Rodríguez

DATOS DE ELABORACIÓN:

Cosecha manual selección de racimos y despallado. El mosto tiene una maceración con sus hollejos de unas pocas horas en la prensa. Luego se separa el mosto de los hollejos y se coloca en un tanque de acero inoxidable donde fermenta a temperatura controlada de 18°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica permanece en tanques hasta su filtración final y embotellado.

SERVICIO: Beber a una temperatura de entre 8 y 12° C.

MARIDAJES: Acompaña muy bien sushi rolls, carnes blancas a la plancha y pastas con salsa fileto.



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: 13,2°
PH: 3,25
Acidez total: 6,15 g/l
Azúcar residual: 1,8 g/l