

LA LINDA

Inspirados nas paisagens de Mendoza, os vinhos de La Linda transmitem frescor. São elaborados visando à precisão e nitidez na expressão frutada de cada variedade. Isso o que conseguimos mediante uma colheita precoce e uma vinificação cuidada que potencia os aromas frescos e primários do vinho.



MALBEC OLD VINES MALBEC 2024

VARIEDADE: Malbec 100%

VINHEDOS: Elaborado com uvas de vinhedos localizados em Maipú e Luján de Cuyo, Mendoza. Idade das vinhas: entre 50 e 60 anos. Altitude: 800 metros (em média).

DADOS DE ELABORAÇÃO: Colheita manual, seleção de cachos e desengace. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura entre 24-28°C com leveduras selecionadas. Finalizada a fermentação, parte do Malbec é envelhecido em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso por 8 meses. Envelhecimento do vinho concluído, a mistura é feita, filtrada suavemente e engarrafada.

ENÓLOGA: Belén Rodríguez

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: É um vinho tinto de cor violeta profunda com aromas pronunciados de fruta vermelha fresca e notas florais e especiarias. Na boca apresenta sabores intensos e maduros de fruta, é suculento, vivaz e amável, com taninos muito macios e boa estrutura.

SERVIÇO: Entre 15°C e 18°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5

PH: 3,58

Acidez total: 5,15

Açúcar residual: 2

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA



www.lalinda.com



[lalindavinos](#)