

LA LINDA

Inspirada en los paisajes de Mendoza, los vinos de La Linda transmiten frescura. Son elaborados buscando la precisión y nitidez frutal de cada variedad. Esto se consigue gracias a una cosecha temprana y una vinificación cuidada que busca potenciar los aromas frescos y primarios del vino.



MALBEC 2025

VARIEDAD: Malbec 100%

VIÑEDOS: Elaborado con uvas de viñedos propios de Luján de Cuyo. Viñedos de 30 años promedio a 960 metros

DATOS DE ELABORACIÓN: 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. Finaliza la fermentación se cría en cubas de hormigón y acero inoxidable. Finalmente se clarifica, filtra y embotella.

ENÓLOGA: Belén Rodríguez

NOTAS DE CATA: Es un tinto color rojo violáceo brillante. Sus aromas frescos, nítidos y vivos que recuerdan a frutas rojas como ciruela, frutilla, y notas levemente especiadas. Su paladar es fluido y vivaz. Un vino jugoso, fresco y una notable tipicidad varietal.

SERVICIO: Entre 15 y 18°C

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,2%

PH: 3,6

Acidez total: 5,1 g/l

Azúcar residual: 2,5 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA