

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 muito cuidada que potencia os aromas frescos e primários do vinho.



MALBEC 2025

VARIEDADE: Malbec 100%

VINHEDOS: Elaborado com uvas de vinhedos próprios de Luján de Cuyo, com média de 30 anos de idade, localizados a 960 metros de altitude.

DADOS DE ELABORAÇÃO: Seleção dos cachos e desengace. A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada entre 24 e 28 °C com leveduras selecionadas. Terminada a fermentação, o vinho é criado em cubas de concreto e aço inoxidável. Finalmente, é clarificado, filtrado e engarrafado.

POTENCIAL DE GUARDA: 3 years.

WINEMAKER: Belén Rodriguez

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: É um tinto de cor vermelha violácea brilhante. Seus aromas frescos, nítidos e vivos lembram frutas vermelhas como ameixa, morango e notas levemente apimentadas. Seu paladar é fluido e vivaz. Um vinho suculento, fresco e com uma notável tipicidade varietal.

SERVIÇO: Consumir jovem, entre 15°C e 18°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,2%

pH: 3,6

Acidez total: 5,1 g/l

Açúcar residual: 2,5 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA