

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.



SWEET 2025

VARIEDADE: Castas de uvas brancas aromáticas

VIÑEDOS: Elaborado com uvas de vinhedos de 30 anos Localizados em Maipú, Mendoza, a 850 metros de altitude em média.

DADOS DE ELABORAÇÃO: As uvas são colhidas manualmente. É feita uma seleção dos cachos e desengace. Após passar pela prensa, o mosto vai para tanques de aço inoxidável, onde decanta por 24 horas. Após o trasiego, começa a fermentação com leveduras selecionadas sob um controle rigoroso e minucioso da temperatura. Quando se atinge o açúcar residual desejado (cerca de 60 gramas por litro), a fermentação alcoólica é interrompida com frio. Terminada a fermentação alcoólica, o vinho é filtrado suavemente e engarrafado.

POTENCIAL DE GUARDA: 1 ano.

ENÓLOGA: Belén Rodriguez

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: O Linda Sweet é um vinho branco doce natural, de cor amarela brilhante com reflexos esverdeados. Aromas de abacaxi, pêra e pêssego branco, com sutis notas cítricas. Refreshante e vibrante na boca, com bom equilíbrio entre doçura e acidez. Ideal como aperitivo ou para momentos informais.

SERVIÇO: Entre 6°C y 8°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS



Álcool: 9,7 %

PH: 3,15

Acidez total: 6,44 g/l

Açúcar residual: 69,7 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA

 www.lalinda.com   [lalindavinos](https://www.facebook.com/lalindavinos)