

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Finca La Linda Old Vines Malbec 2021
Vinícola	Luigi Bosca
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas francesas usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com o lema “um grande vinho só pode ter origem em um *terroir* excepcional, e deve expressar da forma mais pura todas as virtudes naturais encapsuladas nas uvas” a Bodega Luigi Bosca é uma das mais icônicas da Argentina.

Fundada em 1901 pelas famílias Arizu e Bosca, esteve presente em toda revolução que o setor vitivinícola do país passou, inclusive, participando ativamente na criação da primeira D.O.C. da Argentina em 1989 - Luján de Cuyo.

Para a linha de vinhos La Linda, os enólogos se inspiraram nas belezas da paisagem mendocina, criando vinhos varietais amáveis, que transparecem a tipicidade das uvas e do *terroir*.

Neste exemplar, encontramos a expressão de um Malbec elaborado com uvas das sub-regiões de Maipu e Luján de Cuyo, originadas em videiras de 50 e 60 anos.

Essas uvas foram colhidas manualmente, desengaçadas e vinificadas em tanques de aço inox. Após, o vinho passou por um estágio de 8 meses em barricas francesas de segundo e terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com nuances violáceas

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

todo exuberante, este Malbec revela notas de frutas maduras, como ameixa vermelha e negra, amora e jabuticaba, envoltas por um delicioso floral de violetas, e notas oriundas da passagem por carvalho, como baunilha e canela

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca é harmônico, gostoso e gastronômico, apresentando taninos potentes e macios, alinhados com um frescor adequado; entre seus sabores, destacam-se ameixa seca, eucalipto e café, que permanecem em boca com boa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA