

LA LINDA

La Linda Extra Brut

La Linda Extra Brut es un espumante de color dorado con tintes verdosos. Sumamente aromático, se distingue por sus agradables notas de frutas blancas y miel, en un marco de armonía y equilibrio. Tiene una acidez refrescante que aporta fluidez y tensión en su paso por boca, al tiempo que ostenta un paladar compacto, refinado y muy completo.

FICHA TÉCNICA

Viñedos:

Finca La España, Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza, y Finca El Paraíso, El Paraíso, Maipú, Mendoza.

Antigüedad de las vides:

30 años.

Altitud:

820 / 780 metros.

Variedad:

Chardonnay 50%, Semillón 50%.

Método de elaboración:

Charmat.

Enólogos:

José Irrera / Vicente Garzia.



Datos de elaboración:

Cosecha, selección de racimos y posterior selección de granos. Se enfría el mosto y pasa a prensa neumática. Luego se fermenta en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación, se realiza el corte final del vino base (partes iguales de Chardonnay y Semillón), que luego hace su segunda fermentación en tanques, en los que pasa 30 días. Luego se adiciona azúcar utilizando un jarabe de elevada concentración, conocido como licor de expedición, que define la categoría de espumante Extra Brut. Finalmente, se tapa con un corcho y se coloca el bozal.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:

2 años.

Temperatura recomendada de servicio:

8°C.

Maridajes:

Funciona muy bien como aperitivo o para servir junto con pescados y mariscos, especialmente con piezas grasas pero de sabor delicado.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 12,50°

PH: 3,30

Acidez total: 5,80 g/l

Azúcar residual: 10,90 g/l

