

# LA LINDA

## La Linda Brut Nature

Delicados tintes de color amarillo-verdoso los de este espumante de burbujas finas y persistentes. Sus aromas son limpios y remiten a frutas blancas típicas del Chardonnay, como durazno y ananá, que se combinan con un sutil toque floral aportado por el Semillón. En boca entra fresco, con enjundia de su juventud, impronta frutal marcada y destacable equilibrio de acidez. Un espumante delicado con pungencia, fuerza y mucha fineza.

### FICHA TÉCNICA

#### **Viñedos:**

Finca Don Leoncio, Barrancas, Maipú, Mendoza, y Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

#### **Antigüedad de las vides:**

10 años.

#### **Altitud:**

780 / 900 metros.

#### **Variedad:**

Chardonnay 50%, Semillón 50%.

#### **Método de elaboración:**

Charmat.

#### **Enólogos:**

José Irrera / Vicente Garzia.



### **Datos de elaboración:**

En el momento adecuado de madurez, se cosechan y vinifican los vinos base por separado. En ambos se lleva a cabo una 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 (no se realiza maloláctica), 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 40 días en contacto con sus propias lías. Después se adiciona azúcar utilizando un jarabe de elevada concentración, conocido como licor de expedición, que define la categoría de espumante Brut Nature. Finalmente, se tapa con un corcho y se coloca el bozal.

### SUGERENCIAS

#### **Potencial de guarda:**

2 años.

#### **Temperatura recomendada de servicio:**

8°C.

#### **Maridajes:**

Combina muy bien con frutos de mar, como langostinos, almejas y mariscos. Además, armoniza con sushi y ceviches de pescado blanco.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 12,60°

**PH:** 3,20

**Acidez total:** 5,50 g/l

**Azúcar residual:** 5,10 g/l

