

La Linda Extra Brut

Luigi Bosca



Maipu e Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



50% Chardonnay, 50% Sémillon



12,6°GL | Açúcar Res:8,05g/l | Acidez:5,4g/l
(pH:3,2)



30 dias sur lie, em tanques de inox



Coloração limão, brilhante, perlage fino. Expressivo e refinado ao nariz, com frutas brancas frescas, maçã, pêra, notas florais e de mel. Paladar leve, com acidez viva que aporta frescor, conjunto seco, porém macio, e final equilibrado, agradável.



3 anos



Carnes brancas grelhadas; comida japonesa: sushi rolls e sashimi de salmão; canapés de queijo branco; perfeito em um piquenique ao ar livre!



Servir a 7°C

Outras informações

Produtor: Nenhum produtor da Argentina traduz melhor o espírito deste belo país em seus vinhos do que a centenária bodega Luigi Bosca. Desde sua fundação, segue fervorosamente o lema de que "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". Hoje, conta com 7 fincas nas melhores localizações de Mendoza: Lujan de Cuyo, Maipu e Valle de Uco, cultivadas por métodos orgânicos e biodinâmicos, e os vinhos são veganos. De estilo clássico, com aromas refinados, e textura e harmonia exemplares.

Clima: Continental seco (250 mm/ano), com estações bem definidas e grande amplitude. Apesar dos verões quentes, a altitude ajuda a manter a acidez e o frescor das uvas.

Solo: Solos de origem aluvial, calcários, limosos e argilosos. Subsolo pedregoso, com boa drenagem.

Viticultura: Vinhedos próprios em Maipu e Lujan de Cuyo, com altitude entre 780 a 820 metros. Idade média das videiras de 30 anos. Condução em espaldeira.

Vinificação: Colheita manual, seleção de cachos. Desengace, resfriamento, prensagem pneumática. Fermentação em inox a 16°C, com leveduras selecionadas. Assemblage, segunda fermentação pelo método Charmat, em autoclaves, breve amadurecimento, filtragem, adição de licor de expedição, engarrafamento.