



LAGARDE DOLCE 2018

Espumante dulce único en el país elaborado con 100% de Moscato Bianco, siguiendo técnicas similares a las que se emplean en la región de Asti, en Italia. Es dulce, fresco, frutal e ideal para beberse en compañía de postres.

HISTORIA

Proviene de nuestras fincas La Jacintana (Perdriel) y Las Bateas (Agrelo), ubicadas en Luján de Cuyo. El riego se hace por goteo, en una superficie de 20 hectáreas y el sistema de conducción es de espaldero alto.

Gracias a nuestro histórico compromiso con la innovación, fuimos los pioneros en la implantación de cepas no tradicionales en Mendoza, entre ellas la de Moscato Bianco.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Moscato Bianco

Alcohol: 7,6 %

Azúcar Residual: 67 g/l

Acidez: 6,5 g/l

PH: 3,16

Viñedos: Agrelo y Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza

Plantados en: 1998 y 2006

Altitud: 980 msnm

Método de fermentación: charmat con una sola fermentación que se detiene para que quede azúcar natural sin fermentar

NOTAS DE CATA

- Color amarillo verdoso claro, con vivos reflejos plateados.
 - Su espuma es abundante y persistente.
 - Predominan los aromas a flores y a frutas frescas como la uva, el damasco y algunos cítricos.
 - Las burbujas, el sabor dulce y su buen nivel de acidez, impactan en la boca por su intensidad, logrando revivir la sensación de frescura que anticipaban sus aromas.
-

MARIDAJE

Muy buen acompañante de tortas de chocolate, helados de crema y postres con frutos secos o para implementar como aperitivo

