



LAGARDE DOLCE ROSÉ 2023

De nuestros viñedos de Perdriel (Luján de Cuyo) nace este notable blend de Viognier y Syrah.

Este Espumante Dulce, producido artesanalmente de una sola fermentación, resulta de características suaves con un bajo tenor alcohólico y un equilibrio único entre sus azúcares y sus ácidos naturales, convirtiéndolo en el compañero ideal de aperitivos y postres.

HISTORIA

Esta creación es resultado de más de 50 años de experiencia en la producción de espumantes de alta calidad y reflejan la evolución en los estilos y elegancia que caracteriza a las etiquetas de esta línea.

INFORMACIÓN TÉCNICA

75% Viognier - 25% Syrah

Alcohol: 8,1 %

Acidez total: 5,80 g/l.

Azúcares reductores: 77,00 g/l.

Viñedos: Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza.

Estructura del viñedo/rendimiento: Espaldero Alto. Riego por goteo. Poda cordón con pitones. Rendimientos promedio: 90-100 qq/ha.

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

Método de añejamiento: Sin contacto con madera.

NOTAS DE CATA

- Rosado nítido con matices rubí. 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.
-

MARIDAJES SUGERIDOS

Chocolates, helados de crema, postres con frutos secos; ideal como aperitivo.

