

LAGARDE

Sparkling Wine

LAGARDE

BODEGA 1897

BLANC DE NOIR BRUT NATURE MILLÉSIMÉ 2017

Espumante de alta gama elaborado siguiendo el método tradicional (Champenoise) y compuesto en un 100% por uvas de Pinot Noir de la cosecha 2017, la cual probó ser excepcional. Pasa al menos 36 meses en contacto con sus lías, previo al degüelle, y luego se mantiene en estiba controlada hasta alcanzar la evolución buscada.

Las uvas provienen de viñedos de altura, ubicados a más de mil metros sobre el nivel del mar, en Vista Flores, Tunuyán (Valle de Uco).

HISTORIA

Esta creación es el resultado de 50 años de experiencia en la producción de espumantes de alta calidad y refleja la evolución en el estilo y elegancia que caracteriza a las etiquetas de la línea Lagarde Sparkling Wine. Solo 2.500 botellas se han producido y es el espumante ícono de Bodega Lagarde.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Pinot Noir

Alcohol: 12.5%

Azúcar Residual: 3.2 g/l

Viñedos: Vista Flores, Tunuyán (Valle de Uco) – Mendoza.

Plantados en: 1999

Altitud: 1020 msnm

Método de elaboración: método tradicional (champenoise). El vino base fermenta en tanques de acero inoxidable, a una temperatura inferior a 16°C. La segunda fermentación se realiza en la botella, en estibas y a temperatura controlada.

Método de añejamiento: pasa al menos 36 meses en contacto con sus lías, previo al degüelle.

Potencial de Guarda: más de 10 años.

NOTAS DE CATA

- Color cobrizo muy leve con brillos dorados, perlage delicado de burbujas finas y persistentes.
- Complejidad aromática, en la que se perciben notas a frutos rojos, flores, frutos secos y especias.
- Las sensaciones en boca son de frescura y suavidad. Aparece una cremosidad envolvente con gran persistencia.

MARIDAJE

Ideal para maridar con entradas a base de caviar o platos de ostras frescas. También se destaca al acompañar tablas de quesos madurados y fiambres hechos con carnes de caza.

