

LAGARDE

Sparkling Wine

LAGARDE

BODEGA 1897

BLANC DE NOIR BRUT NATURE MILLÉSIMÉ 2018

Los vinos espumosos de Lagarde son elaborados con técnicas tradicionales que resaltan los vibrantes sabores frutales y los matices especiados de cada varietal.

Este Blanc de Noir fue fabricado con uvas de Pinot Noir del Valle de Uco, provenientes de una añada espectacular. Elaborado bajo el Método Champenoise, su segunda fermentación es en la botella y el reposo sobre sus lías durante 24 meses le otorga complejidad e intensidad.

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: 11,4%

Acidez total: 7,80 g/l.

Azúcar residual: 1,22 g/l.

PH: 3,16.

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

Plantados en: 1999.

Altitud: 1050 msnm

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

Método de añejamiento: se mantiene en contacto con las borras durante 24 meses como mínimo previo al degüello.

Potencial de guarda: más de 5 años.

NOTAS DE CATA

- Dorado intenso con brillos rosados al estilo piel de cebolla.
- Burbujas finas y delicadas, muy persistentes.
- Aroma complejo a frutas rojas, flores, levadura, pan y algo de miel.
- En boca es refrescante, voluptuoso, de textura cremosa y vibrante a la vez.

MARIDAJE

Por su estructura y acidez, puede acompañar una cena de principio a fin, maridando a la perfección con distintos platos, texturas y sabores. Es ideal para momentos especiales.

