

# LAGARDE

*Sparkling Wine*



LAGARDE

BODEGA 1897

## LAGARDE CHAMPENOISE EXTRA BRUT 2018

*Espumante elaborado bajo el Método Champenoise con al menos 18 meses en contacto con sus borras. Es complejo, intenso y fresco, con burbujas delicadas y persistentes. Ideal para disfrutar en momentos especiales.*

### HISTORIA

Es el primer espumante que produjo la bodega y proviene de nuestras fincas La Jacintana (Perdriel, Luján de Cuyo) y Pircas (Vista Flores, Tunuyán). La estructura del viñedo es de espaldero alto, el riego se realiza por goteo y tiene cordón con pitones.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**50% Chardonnay - 50% Pinot Noir**

**Alcohol:** 12.1%

**Azúcar residual:** 10.8 g/l.

**Acidez:** 8.2 g/l.

**PH:** 3.1.

**Viñedos:** Perdriel, Luján de Cuyo y Vista Flores, Tunuyán - Mendoza.

**Plantados en:** 1993 y 1999.

**Altitud:** Vista Flores (1050 msnm) y Perdriel (980 msnm)

**Método de fermentación:** 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:** se mantiene en contacto con las borras durante 18 meses como mínimo previo al degüelle.

**Potencial de guarda:** más de 5 años.

### NOTAS DE CATA

- A la vista aparece con un color amarillo suave con reflejos dorados, burbujas delicadas y muy persistentes.
- Aromas a miel y pan tostado, cítricos y frutos tropicales.
- Es complejo. En la boca, la burbuja es muy fina, dando sensación de cremosidad.

### MARIDAJE

Es ideal para momentos festivos y para servir con postres cremosos o helados. También funciona muy bien como aperitivo y acompañando entradas con vegetales frescos o ingredientes como el salmón ahumado, los mariscos y el queso de cabra.

