

# LAGARDE

*Sparkling Wine*



LAGARDE

BODEGA 1897

## LAGARDE CHAMPENOISE EXTRA BRUT 2019

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

*Nuestro espumoso se elabora bajo el Método Champenoise, en contacto con sus levaduras durante al menos 18 meses. El resultado es complejo, intenso y fresco, con una efervescencia delicada; pero continua. El compañero perfecto para las ocasiones especiales.*

### HISTORIA

Este fue el primer espumante que elaboramos y las uvas provienen de nuestras fincas La Jacintana (Perdriel, Luján de Cuyo) y Pircas (Vista Flores, Tunuyán). Son viñedos de altura y el riego se realiza por goteo.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**Alcohol:** 12,8%

**Azúcar residual:** 4,50 g/l.

**Acidez total:** 8,02 g/l.

**PH:** 3,03.

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

**Plantados en:** 1993, 1999.

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

**Método de fermentación:** método tradicional champenoise. El vino base se fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura inferior a 17 °C. La segunda fermentación se realiza en botella y se guarda a temperatura controlada.

**Método de añejamiento:** se mantiene en contacto con sus lías durante al menos 18 meses antes del degüelle.

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

### NOTAS DE CATA

- A la vista, posee un color amarillo suave con reflejos dorados.
- El perlado es delicado y muy persistente.
- Aromas a miel y pan tostado, cítricos y frutas tropicales.
- Muy complejo con una sensación en boca fresca y untuosa.

### MARIDAJE

Ideal para momentos festivos y para servir postres cremosos o congelados. También funciona muy bien como aperitivo y para maridar entradas elaboradas con verduras frescas o ingredientes como salmón ahumado, marisco o queso de cabra.

