

LAGARDE

Sparkling Wine



LAGARDE

BODEGA 1897

LAGARDE CHAMPENOISE EXTRA BRUT 2020

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

Este 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 burbuja delicada y 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: 12,2%

Azúcar residual: 5,32 g/l.

Acidez total: 7,58 g/l.

PH: 3,12.

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 helados. También funciona muy bien como aperitivo y para maridar entradas elaboradas con verduras frescas o ingredientes como salmón ahumado, marisco o queso de cabra.

