



LAGARDE

BODEGA 1897

## PROYECTO HERMANAS

### *White Blend 2019*

#### HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

*Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores*



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

53% VIOGNIER, 37% SEMILLÓN y 10% SAUVIGNON BLANC

Alcohol: 12.6%

Azúcar Residual: 1.8 g/l.

Acidez: 6.1 g/l.

PH: 3.2.

Viñedos: Perdriel y Mayor Drummond, Luján de Cuyo - Mendoza.

Altitud: 980 msnm.

Método de Añejamiento: el 80 % del vino fue fermentado y criado en barriles de roble francés (500 litros) de segundo uso, mientras que el otro 20% se mantuvo en tanques de acero inoxidable.

Potencial de Guarda: más de 5 años.

#### NOTAS DE CATA

- Amarillo pálido con reflejos verdosos.
- Aromas cítricos, florales y a frutas tropicales maduras.
- La entrada en boca es suave, tiene buena untuosidad y un final vibrante y fresco.

#### MARIDAJES SUGERIDOS

Es un muy buen acompañante de pescados, frutos de mar y carnes ahumadas. También va bien con ensaladas frescas o picadas con fiambres de carnes de caza y quesos maduros.