



LAGARDE

BODEGA 1897

## PROYECTO HERMANAS

### *White Blend 2020*

#### 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

65% SAUVIGNON BLANC & 35% CHARDONNAY

Alcohol: 13.1%

Azúcar residual: 1.5 g/l.

Acidez total: 6.7 g/l.

PH: 3.3.

Viñedos: Valle de Uco - Mendoza.

Altitud: entre 1.080 y 1.350 msnm.

Método de añejamiento: el Sauvignon Blanc fermentó en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y a baja temperatura. La crianza también tuvo lugar en acero inoxidable y en contacto con sus borras. El Chardonnay fermentó en barricas de roble francés, nuevas y usadas, de 500 litros con levaduras seleccionadas y a baja temperatura. Tuvo un año de crianza en esas mismas barricas y en contacto con sus borras.

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.