



LAGARDE

BODEGA 1897

PROYECTO HERMANAS

White Blend 2021

Viñas hermanas, nacidas de la misma Madre Tierra.

Vamos unidas con la crianza y divertidas con las diferencias. Nos emocionamos con la naturaleza y protegemos algunos sueños junto a ella.

No hay un plan, solo descubrimientos por cosecha y un proyecto que siempre es compartir la vida, el amanecer y la lluvia. Parte de ello, va en esta botella.

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

52% SAUVIGNON BLANC, 32% CHARDONNAY & 16% VIOGNIER

Alcohol: 13,4 %

Acidez total: 6,7 g/l.

PH: 3,2.

Azúcar residual: 1,4 g/l.

Viñedos: La Carrera, Tupungato (Sauvignon Blanc); Gualtallary, Tupungato (Chardonnay) y Perdiel, Luján de Cuyo (Viognier) - Mendoza.

Altitud: 1.400, 1.350 y 980 msnm, respectivamente.

Método de elaboración: el Sauvignon Blanc fermentó en un tanque de acero inoxidable a baja temperatura mientras que el Chardonnay y el Viognier, una vez iniciada la fermentación, pasaron a barriles de roble francés de 500 litros. En el caso del Chardonnay, la mitad del vino se colocó en barriles de roble francés nuevo y la otra mitad, en barriles de roble francés usado. La crianza del Viognier se realizó en barriles de roble francés usado. Cada varietal, permaneció un año en su tanque/barril para luego fusionarse y ser embotellado.

Potencial de guarda: más de 5 años.



NOTAS DE CATA

- Amarillo verdoso con reflejos dorados.
- Aroma delicado, en el que predominan las notas florales, algunas cítricas y las frutas blancas maduras.
- En boca es equilibrado, fino y fresco. De final vibrante.

MARIDAJES SUGERIDOS

Buen compañero de platos a base de pescado o frutos de mar, así como ensaladas frescas y tablas de quesos maduros.