



LAGARDE
BODEGA 1897

PROYECTO HERMANAS

White Blend 2022

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

50% CHARDONNAY, 22% VIOGNIER, 18% SAUVIGNON BLANC & 10% SEMILLÓN

Alcohol: 13,9 %

Acidez total: 6,08 g/l.

PH: 3,37.

Azúcar residual: 2,39 g/l.

Viñedos: Gualtallary, Perdriel, La Carrera y Drummond respectivamente.

Altitud: 1380 msnm, 980 msnm, 1400 msnm y 850 msnm.

Método de elaboración: El Sauvignon Blanc, Viognier y Semillón fermentan en barriles de roble francés de 500 litros usados. Mientras que en el caso del Chardonnay, una parte fermenta en barriles y la otra en tanque de acero inoxidable a baja temperatura. 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

- Dorado suave con destellos verdes.
- Es complejo en nariz, encontramos aromas tropicales como el maracuyá, frutas blancas como pera y durazno y algunos de carácter floral. Finalmente, sutiles notas de roble bien integradas completan el conjunto.
- Es un vino de marcada acidez y frescura, a su vez tiene buena untuosidad. Su presencia en boca deja un final persistente y agradable.

MARIDAJE SUGERIDO

Buen compañero de ensaladas frescas de la huerta, curry de pollo o con salsas a base de manteca o leche. Un salmón a la parrilla también es gran opción.