



LAGARDE
BODEGA 1897

PROYECTO HERMANAS

White Blend 2023

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

35% CHARDONNAY, 35% SAUVIGNON BLANC,
20% VIOGNIER & 10% SEMILLÓN

Alcohol: 13,5 %

Acidez total: 6,26 g/l.

pH: 3,26.

Azúcares reductores: 1,70 g/l.

Viñedos: Finca Aguas Verdes (Gualtallary, Tupungato), Finca Bombal (La Carrera), Finca La Jacintana (Perdriel, Luján de Cuyo), Finca Lagarde (Mayor Drummond, Luján de Cuyo).

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.

MARIDAJES SUGERIDOS

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.