

Mirar hacia el universo para reencontrarnos.

Teia

by LAGARDE

HISTORIA

Teia es la palabra con la que Basilio, hijo de Sofia, nombraba a las estrellas para saludarlas cuando era un niño. Teia son vinos que, como cuando éramos chicos, nos permiten experimentar con las oportunidades que el terroir mendocino nos regala para obtener así una serie de cortes pensados para ser disfrutados, pero también para verlos crecer.

INFORMACIÓN TÉCNICA

85% Malbec - 15% Petit Verdot

Alcohol: 13,9%

Azúcar residual: 2,3% g/l.

Acidez: 4,6 g/l.

PH: 3,8.

Viñedos: Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza.

Plantados en: 2006 y 2007.

Altitud: 980 msnm.

Potencial de guarda: más de 5 años.

NOTAS DE CATA

- ★ Rojo azulado brillante e intenso.
- ★ Nariz viva en la que se destaca la fruta roja madura. Recuerda a la guinda y a las mermeladas caseras de frutos rojos. Hay notas mentoladas.
- ★ En boca explota la deliciosa fruta del Malbec y se percibe una suave estructura aportada por el Petit Verdot. Es jugoso con una untuosidad persistente. Exhibe un marcado equilibrio con cuerpo redondo y armonioso.

MARIDAJES SUGERIDOS

- ⊗ El vino perfecto para acompañar una hamburguesa de carne bien condimentada, un ojo de bife con papas fritas o una pasta con salsa de hongos.
- ☯ La mejor elección para beber luego de una clase de yoga o mientras disfrutás de tu serie favorita.

Blends cofermentados, frescos y con mínima intervención en su elaboración. Con estos vinos se busca resaltar al máximo la calidad de la uva que dan los viñedos propios de Bodega Lagarde, fruto de años de trabajo sustentable.

