

LAGARDE ROSÉ 2020

Este vino está inspirado en el sol mendocino y en los colores de su atardecer, que prolonga con calidez las tardes de verano. Nació para acompañar las vacaciones, los almuerzos interminables con amigos, la siesta bajo la sombra de los árboles y la frescura del mar.

HISTORIA

Lagarde elabora su primer rosado en 1989, pero a lo largo de los años, el aprendizaje y la experiencia le permitió al equipo enológico mejorar el producto hasta llegar al actual rosé. La cosecha 2019 ha dado vida a un vino puro, balanceado y con mucha presencia aromática.

INFORMACIÓN TÉCNICA

50% Malbec, 50% Pinot Noir

Alcohol: 12.7%

Acidez: 7 g/l

PH: 3,1

Azúcar residual: 1,2 g/l

Viñedos: Perdriel, Luján de Cuyo, y Vista Flores, Tunuyán - Mendoza.

Plantados en: 1995 y 1999.

Altitud: 980 y 1050 msnm.

Potencial de guarda: hasta 4 años desde la cosecha.

NOTAS DE CATA

- Rosado con reflejos apenas anaranjados, similar a la piel del durazno.
 - Aromas delicados y frescos con notas a frutos como la guinda, la cereza y la frambuesa.
 - Su entrada en boca es fresca y equilibrada, tiene buena acidez y untuosidad.
-

MARIDAJE SUGERIDO

Pescado fresco a la parrilla o un menú típico de verano, ya sean verduras de estación, sushi o un sabroso curry.

