

# CRIOLLA

by LAGARDE

CRIOLLA

2024

Vinos seductores, elegantes, con un maravilloso equilibrio entre estructura y complejidad. Buscamos resaltar en cada uno su tipicidad varietal. Las uvas que dan origen a estos vinos proceden de viñedos propios, tras ser cuidadosamente seleccionadas según las características y potencial del terroir de cada vino.

## HISTORIA

*"Estos vinos son un homenaje a ellas, las criollas, mujeres de nuestra tradición, trabajadoras y luchadoras de su tierra."*

*Aunque la historia de las uvas criollas lleva siglos escribiéndose, la vitivinicultura argentina se ha acoplado a una tendencia mundial que ha permitido darle un valor distintivo a las variedades autóctonas que nacieron en nuestro país. No es una única uva sino de un grupo de distintas cepas, todas con un espíritu común que concluye en vinos frescos, de color ligero y enorme productividad: las uvas criollas.*

## NOTA DE CATA

### Color:

Rosado de mediana intensidad, con brillos violáceos.

### Aroma:

Intenso aroma a frutos rojos, muy frescos, como por ejemplo frambuesa, cereza y frutilla.

### Sabor:

Transmite frescura con muy buena untuosidad. Sabores frutales y textura sedosa, una sensación elegante que perdura mucho tiempo en la boca.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL 12,2%

ACIDEZ TOTAL 6,04g/l

AZÚCARES REDUCTORES 1,42g/l

PH 3,3

### VARIETAL

Criolla grande 100%

### VIÑEDOS

Tupungato, distrito Cordón del Plata

### CRIANZA

Plantados en 1963



ARGENTINA

CONT.  
50 ML

ESTE VINO ES UN HOMENAJE A ELLAS, LAS CRIOLLAS,  
MUJERES DE NUESTRA TRADICIÓN,  
TRABAJADORAS Y LUCHADORAS DE SU TIERRA.

ALC.  
12,5% VOL

VINO ROSADO, ELABORADO Y FRACCIONADO POR LAGARDE S.A. INV. A.74567 N° RUC.1.P.00386 - SAN MARTÍN (TAS), LULLÁN DE CUIRÉ  
MENDOZA, ARGENTINA. INV. M2027650. LOTE N°2732. VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL. CONTIENE SULFITOS. PUEDE CONTENER  
SEDIMENTOS O PRECIPITADOS DE ORIGEN NATURAL. LIBRE DE GLUTEN. SIN T.A.C.C. BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA  
MENORES DE 18 AÑOS.

## MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar ensaladas frescas, tablas de quesos y frutos secos y platos de pasta. En general platos de comida frescas y de intensidad media.