

# LAGARDE

*Organic*

ROSÉ 2022

*Vinos seductores, honestos y elegantes, que no han tenido paso por madera para así preservar su frescura e identidad natural. En cada botella, honramos lo que la naturaleza nos ofrece y con prácticas responsables y proactivas, mantenemos un compromiso histórico con el medio ambiente y la comunidad, pensando siempre en las futuras generaciones que continuarán nuestro legado.*

## HISTORIA

Las uvas que dan vida a estos vinos provienen de la centenaria finca de Mayor Drummond, en Luján de Cuyo, donde está emplazada la bodega. Allí, siempre se trabajó de manera sustentable, pero fue en 2015 que se inició el proceso oficial para certificar de manera orgánica los viñedos y sus uvas, que fueron plantados en 1906.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**90% Semillón y 10% Malbec**

Alcohol: 12,8%

Azúcar residual: 1,55 g/l.

Acidez total: 5,73 g/l.

PH: 3,20.

Viñedos: Mayor Drummond, Luján de Cuyo - Mendoza.

Plantados en: 1906.

Altitud: 850 msnm.

Potencial de guarda: hasta 3 años desde el año de cosecha.

## NOTAS DE CATA

- Rosa tenue que tiende a piel de cebolla, con destellos cobrizos.
- Tiene aroma a frutos frescos maduros, como durazno blanco y notas que recuerdan a frutilla.
- En boca es refrescante y vivaz, con una sensación untuosa y un largo y persistente final.

## MARIDAJE SUGERIDO

Sirve como aperitivo para abrir un almuerzo o acompañar entradas a base de hojas verdes o pescados. Su frescura y buen final, hacen que también maride muy bien con tapas españolas, ceviches o cazuelas de mariscos. Ideal para platos bien condimentados, propios de la cocina oriental.

