

# LAGARDE

*Sparkling Wine*

LAGARDE

BODEGA 1897

## BLANC DE NOIR BRUT NATURE MILLÉSIMÉ 2019

*Vino espumoso de alta gama elaborado siguiendo el método tradicional Champenoise y compuesto al 100% por uvas excepcionales Pinot Noir. Pasa 36 meses en contacto con lías antes del degüelle.*

*Las uvas proceden de viñedos de altura, situados a más de mil metros sobre el nivel del mar en Vista Flores, Tunuyán (Valle de Uco).*

## HISTORIA

Esta creación es resultado de más de 50 años de experiencia en la producción de espumantes de alta calidad y reflejan la evolución en los estilos y elegancia que caracteriza a las etiquetas de esta línea.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**100% Pinot Noir**

**Alcohol:** 13,0 %

**Acidez total:** 7,87 g/l.

**Azúcares reductores:** 1,66 g/l.

**pH:** 3,13.

**Viñedos:** Vista Flores, Tunuyán (Valle de Uco) - Mendoza.

**Altitud:** 1.050 msnm.

**Proceso de fermentación:** método tradicional (champenoise). El vino base fermenta en tanques de acero inoxidable, a una temperatura inferior a 16°C. La segunda fermentación se realiza en la botella, en estibas y a temperatura controlada.

**Crianza:** pasa al menos 36 meses en contacto con sus lías, previo al degüelle.

**Potencial de guarda:** más de 10 años.

## NOTAS DE CATA

- Cobrizo muy leve con brillos dorados, perlage delicado de burbujas finas y persistentes.
- Aromas a frutos rojos, flores, frutos secos y especias.
- Fresco y suave en boca. Aparece una cremosidad envolvente con gran persistencia.

## MARIDAJES SUGERIDOS

Ideal para maridar con entradas a base de caviar o platos de ostras frescas. También se destaca al acompañar tablas de quesos madurados y fiambres de carne de caza.

