

LAGARDE

Sparkling Wine



LAGARDE EXTRA BRUT 2019

Corte de las variedades Pinot Noir, Chardonnay y Semillón elaborado bajo el método charmat lungo. Es fresco y frutado con complejidad y elegancia. Resulta ideal para brindar en momentos festivos y alegres.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Corte de Pinot Noir, Chardonnay y Semillón

Alcohol: 12.4%

Azúcar Residual: 9 g/l

Acidez: 5.8 g/l

Viñedos: Luján de Cuyo y Tunuyán (Vista Flores) - Mendoza

Plantados en: 1906, 1993, 1999

Altitud: Vista Flores (1050 msnm) y Luján de Cuyo (800-1000 msnm)

Método de Fermentación: charmat lungo. La segunda fermentación, es decir la toma de espuma, se realiza en tanques, en donde las levaduras quedan en suspensión y en contacto con el líquido el tiempo suficiente para que suceda una lisis de las levaduras, aportando complejidad en aromas y sabores.

NOTAS DE CATA

- Color amarillo suave con leves reflejos dorados. Se ven burbujas finas, delicadas y persistentes.
 - Aromas a frutas tropicales, cítricas y algo florales. Notas a pan tostado, miel y levaduras. Muy buena complejidad.
 - En boca es fresco y untuoso. Deja una sensación marcada de cremosidad debido a su textura delicada y a las finas burbujas que posee. Tiene una persistencia notable, dando un final largo.
-

MARIDAJE

Ideal pasar usar como aperitivo o para acompañar almuerzos o brunches. También es bueno para maridar con entradas a base de ensaladas frescas así como recetas de mariscos, pescados o jamón crudo. En cuanto a los postres, va muy bien con creaciones ácidas.

