

LAGARDE

EXTRA BRUT
BLANC DE NOIR

LAGARDE CHAMPENOISE
EXTRA BRUT - BLANC DE NOIR 2016

Es el espumante más nuevo de nuestra bodega y se trata de una partida especial limitada de 2.500 botellas de espumante Blanc de Noir fabricado con uvas de Pinot Noir del Valle de Uco, provenientes de una añada espectacular. Fue elaborado bajo el Método Champenoise, su segunda fermentación es en la botella y el reposo sobre sus lías durante 24 meses le otorga complejidad e intensidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Pinot Noir

Alcohol: 12%

Azúcar Residual: 6 g/l

Acidez: 7,57 g/l

PH: 3,2

Viñedos: Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco - Mendoza

Plantados en: 1999

Altitud: 1050 msnm

Método de Fermentación: método tradicional champenoise. El vino base se fermenta en tanques de acero inoxidable, a una temperatura inferior a 16°C. La segunda fermentación es en la botella, en estibas a temperatura controlada

Método de Añejamiento: se mantiene en contacto con las borras durante 24 meses como mínimo previo al degüello

Potencial de Guarda: más de 5 años

NOTAS DE CATA

- Dorado intenso con brillos rosados al estilo piel de cebolla
- Burbujas finas y delicadas, muy persistentes
- Aroma complejo a frutas rojas, flores, levadura, pan y algo de miel
- En boca es refrescante, voluptuoso, de textura cremosa y vibrante a la vez

MARIDAJE

Por su estructura y acidez, puede acompañar una cena de principio a fin, maridando a la perfección con distintos platos, texturas y sabores. Es ideal para momentos especiales.

