



LAGARDE

BODEGA 1897

PROYECTO HERMANAS

Malbec - Cabernet Franc 2020

Viñas hermanas, nacidas de la misma Madre Tierra. Vamos unidas con la crianza y divertidas con las diferencias. Nos emocionamos con la naturaleza y protegemos algunos sueños junto a ella. No hay un plan, solo descubrimientos por cosecha y un proyecto que siempre es compartir la vida, el amanecer y la lluvia. Parte de ello, va en esta botella.

HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores.

INFORMACIÓN TÉCNICA

75% MALBEC - 25% CABERNET FRANC

Alcohol: 13,5%

Acidez total: 5,85 g/l.

Azúcar residual: 1,70 g/l.

PH: 3,68.

Viñedos: Perdriel, Luján de Cuyo y Gualtallary, Tupungato - Mendoza.

Plantados en: 1998 y 2005, respectivamente.

Altitud: 980 y 1.380 msnm, respectivamente.

Proceso de vinificación: cosecha manual. Fermentación clásica en tanques de acero inoxidable. Pre-fermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras nativas. Durante este periodo se realizan revisiones constantes. La maceración completa dura de 20 a 25 días a una temperatura máxima de 30°. La fermentación maloláctica se produce de forma espontánea.

Método de añejamiento: 100% del vino pasó 12 meses en barricas de roble francés y otros 12 meses en botella.

Potencial de guarda: más de 10 años.



NOTAS DE CATA

- Rojo bordó oscuro con reflejos violáceos.
- Se mezclan recuerdos a frutas rojas y hierbas frescas, las especias y el roble muy sutil aportan gran fineza y complejidad.
- Los taninos tienen buen agarre y estructura. Con final largo y fresco.

MARIDAJE SUGERIDO

Acompaña bien recetas de cordero asado y carnes rojas, verduras rellenas y postres de chocolates amargos.