

LAGARDE

goes pink

LAGARDE ROSÉ 2017

“El atardecer es nuestro color preferido”

Inspirado en el sol Mendocino y los colores de su atardecer que prolongan las tardes de verano. Este vino nace para acompañar las vacaciones, los almuerzos interminables con amigos, la siesta debajo de la sombra de los árboles y la frescura del mar.

HISTORIA

Lagarde elabora su primer vino Rosado en 1989. A través de los años el aprendizaje nos permite elaborar el mejor rosé posible.

La cosecha 2017 es la culminación de nuestra historia siendo un ejemplo de un vino puro, fresco balanceado perfecto para maridar con verano, amigos y el mar. Lo sugerimos con un pescado fresco a la parrilla o un menú típico de verano, verduras de estación, sushi o inclusive un sabroso curry.

INFORMACIÓN TÉCNICA

50% Malbec, 50% Pinot Noir

Alcohol: 12,5%

Acidez: 6,1/ g/l.

PH :3,2

Azúcar residual: 2 g/l.

Viñedos: Luján de Cuyo y Vista Flores, Tunuyán – Mendoza.

Plantado en: 1930, 1906, 1993, 1995, 1999.

Altitud: Luján 800-1000 msnm. Vista Flores 1050 msnm.



Potencial de guarda: 2 años.




LAGARDE
BODEGA 1897



Bodega | San Martin 1745, Mayor Drummond (5507) Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina | Tel/Fax (+54 261) 498-0011/3330 | info@lagarde.com

  BODEGALAGARDE

 LAGARDEWINE

WWW.LAGARDE.COM.AR