

LAGARDE ROSÉ 2018

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 rosado en 1989, pero a lo largo de los años, el aprendizaje y la experiencia le permitió al equipo enológico mejorar el producto hasta llegar al actual rosé. La cosecha 2018 ha dado vida a un vino puro, balanceado y con mucha presencia aromática.

A diferencia del año pasado, nuestro enólogo, Juan Roby, decidió elaborarlo con un poco de maceración carbónica y granos enteros de Malbec para darle un paladar refrescante y más carácter frutal, que lo hace ideal para ser disfrutado en verano, durante almuerzos y cenas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

50% Malbec, 50% Pinot Noir

Alcohol: 12,9%

Acidez: 6,75 g/l

PH: 3,33

Azúcar residual: 1,8 g/l

Viñedos: Perdriel, Luján de Cuyo, y Vista Flores, Tunuyán - Mendoza

Plantados en: 1995 y 1999

Altitud: 980 y 980 msnm

Potencial de guarda: alrededor de 4 años

NOTAS DE CATA

- Color rosado, con reflejos rubí
 - Aromas delicados y frescos con notas a frutos como la guinda, la cereza y la frambuesa
 - Su entrada en boca es fresca y equilibrada, tiene buena acidez y untuosidad
-

MARIDAJE SUGERIDO

Pescado fresco a la parrilla o un menú típico de verano, ya sean verduras de estación, sushi o un sabroso curry

