



LAGARDE DOLCE 2023

Espumante dulce único en el país elaborado con 100% de Moscato Bianco, siguiendo técnicas similares a las que se emplean en la región de Asti, en Italia. Es dulce, fresco, frutal e ideal para beberse en temporadas estivales y en compañía de postres.

Gracias a nuestro histórico compromiso con la innovación, fuimos los pioneros en la implantación de cepas no tradicionales en Mendoza, entre ellas la de Moscato Bianco.

HISTORIA

Esta creación es resultado de más de 50 años de experiencia en la producción de espumantes de alta calidad y reflejan la evolución en los estilos y elegancia que caracteriza a las etiquetas de esta línea.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Moscato Bianco

Alcohol: 7,8 %

Acidez total: 6,30 g/l.

Azúcares reductores: 85,00 g/l.

pH: 3,16.

Viñedos: Agrelo y Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza.

Altitud: 980 msnm.

Método de fermentación: Charmat con una sola fermentación que se detiene para que quede azúcar natural sin fermentar.

NOTAS DE CATA

- Amarillo verdoso claro. Con vivos reflejos plateados. Su espuma es abundante y persistente.
 - Predominan los aromas a flores y a frutas frescas como la uva. El damasco y algunos cítricos.
 - Las burbujas, el sabor dulce y su buen nivel de acidez, impactan en la boca por su intensidad, logrando revivir la sensación de frescura que anticipaban sus aromas.
-

MARIDAJES SUGERIDOS

Muy buen acompañante de torta de chocolate, helados de crema y postres con frutos secos y para implementar como aperitivo.

