

LAGARDE

Organic

ROSÉ 2023

Vinos seductores, honestos y elegantes, que no han tenido paso por madera para así preservar su frescura e identidad natural. En cada botella, honramos lo que la naturaleza nos ofrece y con prácticas responsables y proactivas, mantenemos un compromiso histórico con el medio ambiente y la comunidad, pensando siempre en las futuras generaciones que continuarán nuestro legado.

HISTORIA

Las uvas que dan vida a estos vinos provienen de la centenaria finca de Mayor Drummond, en Luján de Cuyo, donde está emplazada la bodega. Allí, siempre se trabajó de manera sustentable, pero fue en 2015 que se inició el proceso oficial para certificar de manera orgánica los viñedos y sus uvas, que fueron plantados en 1906.

INFORMACIÓN TÉCNICA

90% Semillón y 10% Malbec

Alcohol: 13,5 %

Acidez total: 6,45 g/l.

Azúcares reductores: 2,01 g/l.

pH: 3,21

Viñedos: Mayor Drummond, Luján de Cuyo - Mendoza.

Plantados en: 1906.

Altitud: 850 msnm.

Potencial de guarda: hasta tres años desde el año de cosecha.

NOTAS DE CATA

Color rosa dorado pálido con aromas de rodajas de manzana, grosella y notas cítricas. También algunas hierbas silvestres. Súper limpio y brillante con un carácter concentrado. Con cuerpo, acidez brillante y un final largo y especiado. De uvas de cultivo ecológico.

MARIDAJES SUGERIDOS

Sirve como aperitivo para abrir un almuerzo o acompañar entradas a base de hojas verdes o pescados. Su frescura y buen final, hacen que también maride muy bien con tapas españolas, ceviches o cazuelas de mariscos. Ideal para platos bien condimentados, propios de la cocina oriental.



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