

LAGARDE

EXTRA BRUT

LAGARDE CHAMPENOISE EXTRA BRUT 2016

Espumante elaborado bajo el Método Champenoise con al menos 18 meses en contacto con sus borras. Es complejo, intenso y fresco, con burbujas delicadas y persistentes. Ideal para disfrutar en momentos especiales, ya que se trata de una partida limitada de 12.000 botellas.

HISTORIA

Es el primer espumante que produjo la bodega y proviene de nuestras fincas La Jacintana (Perdriel, Luján de Cuyo) y Pircas (Vista Flores, Tunuyán). La estructura del viñedo es de espaldero alto, el riego se realiza por goteo y tiene cordón con pitones.

INFORMACIÓN TÉCNICA

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Alcohol: 11,8%

Azúcar Residual: 6,10 g/l

Acidez: 7,76 g/l

PH: 3,1

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

Plantados en: 1993 y 1999

Altitud: Vista Flores (1050 msnm) y Perdriel (980 msnm)

Método de Fermentación: método tradicional champenoise. El vino base fermenta en tanques de acero inoxidable, a una temperatura inferior a 16°C. La segunda fermentación se realiza en la botella, en estibas y a temperatura controlada

Método de Añejamiento: se mantiene en contacto con las borras durante 18 meses como mínimo previo al degüelle

Potencial de Guarda: más de 5 años

NOTAS DE CATA

- A la vista aparece con un color amarillo suave con reflejos dorados
- Burbujas delicadas y muy persistentes
- Aromas a miel y pan tostado, cítricos y frutos tropicales
- Es complejo. En la boca, la burbuja es muy fina, dando sensación de cremosidad

MARIDAJE

Es ideal para momentos festivos y a la hora de servir de la mano de postres cremosos o helados. También funciona muy bien como aperitivo y acompañando entradas con vegetales frescos o ingredientes como el salmón ahumado, los mariscos y el queso de cabra

