

LAGARDE ROSÉ 2023

Este vino está inspirado en el sol mendocino y en los colores de su atardecer, que prolonga con calidez las tardes de verano. Nació para acompañar las vacaciones, los almuerzos interminables con amigos, la siesta bajo 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 2019 ha dado vida a un vino puro, balanceado y con mucha presencia aromática.

INFORMACIÓN TÉCNICA

50% Malbec, 50% Pinot Noir

Alcohol: 12,1 %

Acidez total: 6,90 g/l.

Azúcares reductores: 1,10 g/l.

pH: 3,18

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

Plantados en: 1995 y 1999.

Altitud: 980 y 1050 msnm.

Potencial de guarda: hasta cuatro años desde la cosecha.

NOTAS DE CATA

Color rosa salmón pálido con aromas de cerezas frescas, pomelo y flores secas. En boca, su frescura y jugosa acidez combinan a la perfección con sabores de grosellas y frutillas. Buen equilibrio y estructura, con un final crujiente y jugoso.

MARIDAJES SUGERIDOS

Armoniza a la perfección con ensaladas frescas de verano, sushi, pastas con vegetales o pescado fresco a la parrilla.

