



**LAGARDE**  
BODEGA 1897



### LAGARDE EXTRA BRUT

### 100% PINOT NOIR

### VIÑEDOS

Vista Flores, Tunuyán – Mendoza. Plantado en 1999.  
Altitud: Vista Flores 1050 msnm.

### ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Espaldero Alto, Riego por goteo, Poda cordon con pitones. Rendimientos promedio: 100 qq/ha.

### ELABORACIÓN

Método tradicional champenoise. Cosecha manual. Prensado directo con escobajos. El vino base fermenta en tanques de acero inoxidable, a temperatura inferior a 16°C. La 2ª fermentación es en la botella, en estibas a temperatura controlada.

**AÑEJAMIENTO:** Se mantiene en contacto con las borras durante 24 meses como mínimo previo al degüello.

**GUARDA EN BOTELLA:** Más de 5 años desde su cosecha.

**ALCOHOL:** 13.3 %

**AZÚCAR RESIDUAL:** 6 gr/l

**ACIDEZ:** 7.5 g/l

**PRODUCCIÓN:** 2.500 Botellas.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color:** Dorado intenso con brillos rosados. burbujas finas y delicadas, muy persistentes.  
**Aroma:** Complejo a frutas rojas, flores, levadura, pan y algo de miel.  
**Sabor:** En boca es refrescante, voluptuoso, de textura cremosa y vibrante a la vez.

### MARIDAJE SUGERIDO

Este espumoso por su estructura y acidez puede convertirse en el compañero de una cena desde el principio hasta el fin, acompañando a distintos platos, texturas y sabores. Para momentos especiales

OFICINA COMERCIAL | Av. DEL LIBERTADOR 5936 PISO 6 (1428) CAPITAL FEDERAL, BUENOS AIRES, ARGENTINA · TEL. FAX: (+54 11) 4789-1800 BODEGA | SAN MARTIN 1745, MAYOR DRUMMOND (5507) LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA | TEL/FAX (+54 261) 498-0011/3330 | INFO@LAGARDE.COM | WWW.LAGARDE.COM.AR

Safra 2016. Almoço em 22/04/2017. Bodega Lagarde, Mendoza.  
Garrafa 1749 de 2500