

Lagarde
DOLCE

LAGARDE
BODEGA 1897



DOLCE 2025

HISTORIA

La familia Pescarmona fue pionera en plantar moscato giallo en Argentina, la misma variedad aromática y floral que da vida a los espumantes del norte de Italia. Con esta uva delicada elaboramos nuestro Lagarde Dolce, un espumante naturalmente dulce, de bajo alcohol y con una acidez moderada que equilibra a la perfección su frescura y dulzura. Ideal para brindar, acompañar postres o simplemente disfrutar veranos y la sobremesa con familiares y amigos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Moscato Giallo

Alcohol: 7,5% | **Azúcares reductores:** 66,00g/l | **Acidez total:** 6,60g/l | **pH:** 3.05

Viñedos: Perdriel – Lujan de Cuyo, Mendoza.

Altitud: 980 m.s.n.m

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo pálido con destellos dorados y reflejos verdosos, de burbuja fina y delicada.

Aroma: Intenso y floral, con notas de azahar y jazmín que se entrelazan con durazno blanco, damasco y un fondo cítrico característico de la variedad.

Sabor: Dulce y envolvente en el ingreso, equilibrado por una acidez fresca que aporta vivacidad. De textura ligera, burbuja cremosa y final frutal persistente.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal como aperitivo para brindar o para acompañar la sobremesa de verano. Marida con postres a base de frutas, tartas cítricas y masas finas como el panettone, realzando su perfil aromático. También logra un contraste con platos especiados de la cocina asiática.