

ALTAS CUMBRES



MALBEC 2020

Desde nuestras fincas nace una gama de varietales juveniles y sofisticados, destinados a ser disfrutados en cualquier ocasión. Poseen buen cuerpo, expresión frutal e intensidad aromática.

HISTORIA

La historia de Bodega Lagarde se remonta a los comienzos del cultivo de la vid y de la industria vitivinícola de Mendoza, en Argentina. Establecida en 1897 y manejada por la familia Pescarmona desde 1970, siempre se trabajó para cumplir el mismo objetivo de producir el vino de la más alta calidad, sosteniendo un compromiso único con la tierra y su gente. Siendo una de las bodegas con más trayectoria de la provincia, contamos orgullosamente con viñedos históricos y centenarios de 1906 y 1930.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 14.1%

Azúcar residual: 1.8 g/l.

Acidez total: 4.8 g/l.

PH: 3.6.

Viñedos: Luján de Cuyo – Mendoza.

Plantados en: 2006 y 2007.

Altitud: 980 msnm.

NOTAS DE CATA

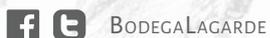
- Rojo azulado brillante e intenso.
- Nariz viva en la que se destaca la fruta roja madura. Recuerda a la guinda y a las mermeladas caseras de frutos rojos. Hay notas mentoladas.
- En boca explota la deliciosa fruta del Malbec. Es jugoso con una untuosidad persistente. Exhibe un marcado equilibrio con cuerpo redondo y armonioso.

MARIDAJE SUGERIDO

El vino perfecto para acompañar una hamburguesa de carne bien condimentada, un ojo de bife con papas fritas o una pasta con hongos.



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



WWW.LAGARDE.COM.AR