

ALTAS CUMBRES



MALBEC 2021

Desde nuestras fincas nace una gama de varietales sofisticados, que buscan resaltar al máximo la calidad de la uva que dan los viñedos de la familia propietaria y que están ubicados en una de las mejores zonas vitivinícolas de Argentina: Luján de Cuyo. Poseen una crianza en madera que aporta buen cuerpo, sin perder 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 (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: 13,9%

Azúcar residual: 2,30 g/l.

Acidez total: 4,63 g/l.

PH: 3,80.

Viñedos: Agrelo y Perdriel, Luján de Cuyo – Mendoza.

Plantados en: 2006 y 2007.

Altitud: 980 msnm.

Crianza: 30% del vino pasó entre 3 y 5 meses en barrica de roble (50% francés y 50% americano).

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 y se percibe una suave estructura. Es jugoso con una untuosidad persistente. Exhibe un marcado equilibrio con cuerpo redondo y armonioso.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes asadas o guisos especiados y picantes.

