



LAGARDE

BODEGA 1897



GUARDA COLECCIÓN DE VIÑEDOS

2013

40% MALBEC · 30% CABERNET SAUVIGNON · 20% MERLOT · 10% SYRAH

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1906 (Drummond) 850 msnm, 1992, 1993 y 1998 (Perdriel). Altitud 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Malbec: Espaldero bajo. Riego superficial Poda piton y cargador. Alta densidad de plantación Otras variedades: Espaldero Alto. Riego por goteo. Poda cordon con pitones. Rendimientos promedio: 80 qq/ha.

ELABORACIÓN

Cosecha manual. En tanques de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras indígenas. Durante esta etapa se realizan remontajes diarios y delestajes.

El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de 30°-31°. Fermentación maloláctica producida espontáneamente. La fermentación maloláctica se produce espontáneamente.

AÑEJAMIENTO: 100% del vino, 12 meses en barrica de roble francés.

GUARDA EN BOTELLA: Entre 5 Y 8 años

ALCOHOL: 14,1%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.0 /l

ACIDEZ: 6.2 g/l

PH: 3.40

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Color rojo azulado muy oscuro.

Aroma: Complejo, predominan los aromas a frutos rojos maduros. También hay notas de especias, tabaco y ahumados.

Sabor: Boca muy elegante, con taninos redondos, buena acidez y estructura.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas, aves, pastas y quesos.