



LAGARDE

BODEGA 1897



GUARDA COLECCIÓN DE VIÑEDOS

2013

100 % MALBEC

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1906 (Drummond). Altitud 850 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Espaldero bajo. Riego superficial Poda piton y cargador. Alta densidad de plantación Rendimiento: 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: 14,3%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.2 /l

ACIDEZ: 5.95 g/l

PH: 3.44

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Color rojo con reflejos bordó.

Aroma: predominan los aromas de frutos rojos maduros y mermeladas, combinados con el suave aporte aromático del roble, vainilla chocolate y algunos ahumados.

Sabor: buena concentración y untuosidad, con taninos sedosos, típico del malbec argentino.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar con carnes rojas asadas o pastas con salsas rojas.