



LAGARDE

2014

100 % CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1992, 1993, 1998 y 2003.
Altitud 850 y 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Espaldero Alto. Riego por goteo. Poda cordon con pitones. Rendimientos promedio: 90-100 qq/ha.

ELABORACIÓN

2 tipos de plantaciones: Espaldero bajo, Riego superficial Poda piton y cargador, Alta densidad de plantacion y Espaldero Alto, Riego por goteo, Poda cordon con pitones. Rendimientos promedio: 100 qq/ha.

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 30 °C. La maceración dura entre 15 y 20 días, dependiendo de degustaciones diarias. Fermentación maloláctica se produce espontáneamente.

AÑEJAMIENTO: 50% del vino. Entre 8-10 meses en barrica de roble (80% francés y 20% americano).

GUARDA EN BOTELLA: 5 Años.

ALCOHOL: 13.6%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.0 /l

ACIDEZ: 5.90 g/l

PH: 3.50

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: De color rojo oscuro y brillante.

Aroma: Aromas a frutos rojos, especias, tabaco y algunas notas mentoladas.

Sabor: Muy buen volumen, concentrado y final largo y persistente.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para pastas con frutos de mar ó salsa de tomate. También para acompañar platos.