



**LAGARDE**

**2014**

**100 % MALBEC**

### VIÑEDOS

Perdriel, Luján de Cuyo — Mendoza. Plantados en 1993.  
Altitud 980 msnm.

### ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

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

### ELABORACIÓN

2 tipos de plantaciones: Espaldero bajo, Riego superficial Poda piton y cargador, Alta densidad de plantación 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°. 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:** 14.1%

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.0 /l

**ACIDEZ:** 5.8g/l

**PH:** 3.55

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color:** Color rojo violáceo intenso.

**Aroma:** Con aromas de frutas rojas maduras y confituras, también recuerda a algo floral y fresco. Combinado con toques de vainilla y chocolate.

**Sabor:** En boca es equilibrado con muy buen cuerpo. La presencia de taninos maduros lo hacen muy untuoso y persistente.

### MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar aves con salsa de cremas ó pescados blancos.