



# LAGARDE

BODEGA 1897



**LAGARDE**

**2015**

**100% SYRAH**

## VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1998 y 2003. Altitud 980 msnm.

## ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

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

## ELABORACIÓN

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.

## FERMENTACIÓN

Tradicional a baja temperatura con desborre previo. En tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas, con control de temperatura entre 13 y 16 °C. Sin fermentación maloláctica.

**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:** 5.60 g/l

**PH:** 3.55

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color:** De color violeta oscuro.

**Aroma:** Aromas a frutos negros, humo, tabaco y algunas notas a especias.

**Sabor:** Buena estructura en boca, concentrado, voluminoso y final persisten.

## MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar con carnes de caza como el ciervo y el jabali ó con quesos de leche de cabra.