



## PRIMERAS VIÑAS MALBEC GUALTALLARY 2017

*Lagarde se enorgullece en presentar Primeras Viñas, una exclusiva colección de vinos seleccionados a partir del terroir. Cada uno es un tesoro gracias al prestigio y terroir de las parcelas de las que provienen. Estas etiquetas son el resultado de la historia, arduo trabajo y constante investigación que hacemos en nuestros viñedos más exclusivos.*

### HISTORIA

Este es el segundo lanzamiento de nuestro viñedo de altura en la denominación más solicitada de Mendoza: Gualtallary (Monasterio). En esa zona, hay una alta concentración de piedra caliza y una luz solar privilegiada. Asimismo, este vino proviene de parcelas especialmente seleccionadas de este viñedo.

Este vino es un gran ejemplo de esta denominación de origen, ya que exhibe la personalidad, perfume y mineralidad propios de su lugar de origen. Fue añejado en toneles de roble de 4.000 litros, que respetaron al vino y su potencial.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**100% Malbec**

**Alcohol:** 13.9%

**Azúcar Residual:** 1.59 g/l

**Acidez:** 5.74 g/l

**PH:** 3.90

**Viñedos:** Gualtallary, Tupungato - Mendoza

**Plantados en:** 2006 y 2007

**Altitud:** 1380 msnm

**Método de Añejamiento:** 100% del vino pasó entre 16 y 18 meses en toneles de roble francés y otros 12 meses en botella

**Potencial de Guarda:** más de 15 años

### NOTAS DE CATA

- Color: rojo intenso con reflejos violáceos
- Aroma: floral y destacadas notas minerales
- Sabor: boca elegante, intensa y prolongada, en la que se vuelve imperceptible el paso por madera

### MARIDAJE

Acompaña muy bien carnes rojas a la parrilla, quesos duros y pastas con salsas blancas así como de tomate o trufas. También es ideal para platos principales, como guisos y carnes de caza. En el caso de las verduras, marida bien con papas rellenas, cabutia al horno o pimientos asados.

