



# LAGARDE

BODEGA 1897

## OFICINA COMERCIAL

Av. Del Libertador 5936 piso 6 (1428)  
Capital Federal, Buenos Aires, Argentina  
Tel. Fax: (+54 11) 4789-1800

## BODEGA

San Martín 1745, Mayor Drummond (5507)  
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina  
Tel/Fax (+54 261) 498-0011/3330

info@lagarde.com  
www.lagarde.com.ar

## GUARDA Colección de Viñedos MALBEC DOC 2012



### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

### VIÑEDOS

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

### ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

Espaldero Alto. Riego por goteo. Poda cordón con pitones. Rendimiento promedio: 80 qq/ha.

### FERMENTACIÓN

Clásica, en tanques de acero inoxidable, la maceración se realiza durante 20 a 25 días y a una temperatura máxima de 30°C. El fin de la maceración se determina por degustación. 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** 14.2 %

**AZÚCAR RESIDUAL** 2.09 g/l

**ACIDEZ TOTAL** 6.6 gr

**PRODUCCIÓN** 45,600 botellas

### NOTAS DE CATA

**Color** - Color rojo oscuro con reflejos bordó.

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

**Sabor** - Boca elegante, 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.