



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 %

ACIDEZ TOTAL 6.6 gr

AZÚCAR RESIDUAL 2.09 g/l

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.