



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



LAGARDE MERLOT 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

VIÑEDOS

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

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

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

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 30°C. 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 13.7 %

AZÚCAR RESIDUAL 1.8 g/l

ACIDEZ TOTAL 6.3 gr

PRODUCCIÓN 14,900 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Color rojo rubí intenso con matices bordó.

Aroma - Aromas a frutos rojos y negros muy maduros, y a mermeladas. Algunas notas a aceitunas negras y eucaliptos.

Sabor - En boca es untuoso y elegante. Bien estructurado, redondo y persistente.

MARIDAJE SUGERIDO

Idal para acompañar con carnes de caza como el conejo ó quesos de pasta semi dura.