



# LAGARDE

BODEGA 1897



**HENRY PURE MALBEC**

**2011**

**100 % MALBEC**

## VIÑEDOS

Luján de Cuyo—Mendoza. Plantados en 1930 (Perdiel) Altitud 980 msnm.

## ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Espaldero bajo. Riego superficial en surcos con pendiente y desagüe. Poda pitón y cargador. Alta densidad de plantación. 7.000 pl/ha Rendimiento: 50-60 qq/ha

## FERMENTACIÓN

Fermentación con levaduras indígenas. Durante la primera parte de esta etapa se realizan remontajes diarios y delestajes, luego solo remontajes.

**AÑEJAMIENTO:** 14 meses en barricas de roble francés de primer uso.

**POTENCIAL DE GUARDA:** Hasta 15 años

**ALCOHOL:** 14%

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.34 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 7.10 g/l

**PH:** 3.36

## NOTAS DE CATA

**Color:** Color rojo casi negro con tintes violáceos.

**Aroma:** Aroma a fruta roja fresca y algunas notas mentoladas, coco, vainilla y especias del aporte del roble bien amalgamado.

**Sabor:** Entrada suave aterciopelada. Tiene muy buena untuosidad pero no empalaga. Es jugoso y largo. La sensación perdura por un tiempo prolongado.

## MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar con carnes rojas asadas como ojo de bife o cordero.