

Guarda

Colección de Viñedos


LAGARDE
BODEGA 1897

CHARDONNAY 2017

Guarda Colección de Viñedos es una línea de vinos de alta gama que surge tras largos periodos de investigación y reconocimiento de los mejores terruños dentro de nuestras fincas. Cada ejemplar es el fiel reflejo de un viñedo especial, ubicado en una pequeña zona de la región de Luján de Cuyo y el Valle de Uco seleccionado por sus características de calidad.

HISTORIA

La más reciente incorporación a la línea es un 100% chardonnay. Sus viñedos de altura, ubicados en Gualtallary (Tupungato), están cerca de la cordillera de Los Andes, a 1350 msnm. Es una zona de gran amplitud térmica, brisas frescas y suelos calcáreos. Pureza, equilibrio, acidez y un moderado uso de roble definen a este vino.

La historia de Bodega Lagarde se remonta a los comienzos del cultivo de la vid y de la industria vitivinícola de Mendoza, en Argentina. Establecida en 1897 y manejada por la familia Pescarmona desde 1970, siempre se trabajó para cumplir el mismo objetivo de producir el vino de la más alta calidad, sosteniendo un compromiso único con la tierra y su gente. Siendo una de las bodegas con más trayectoria de la provincia, contamos orgullosamente con viñedos históricos y centenarios de 1906 y 1930.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Chardonnay

Alcohol: 13,9%

Azúcar Residual: 2,14 g/

Acidez: 6,93 g/l

PH: 3,23

Viñedos: Tupungato, Gualtallary - Mendoza

Plantados en: 2015

Altitud: 1350 msnm

Método de añejamiento: alrededor del 40% del vino estuvo en barricas nuevas y usadas de roble francés durante 12 meses, y una parte con fermentación maloláctica inducida. El otro 60 % estuvo en tanques de acero inoxidable

Potencial de añejamiento: más de 5 años

NOTAS DE CATA

- Amarillo con reflejos dorados
- Aroma a fruta fresca blanca, como durazno y pera. Recuerda a flores y frutas en almíbar con aportes moderados de la madera de roble.
- En boca es fresco y elegante. Se repiten las flores y las frutas blancas y aparecen algunas notas minerales

MARIDAJE SUGERIDO

Es un buen aperitivo y acompaña de manera perfecta ensaladas frescas, pastas y pescados. Su paso por madera también le permite maridar con carnes rojas y blancas asadas o al horno.

