

# Guarda

Colección de Viñedos

  
**LAGARDE**  
BODEGA 1897

## CHARDONNAY 2023

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 Cuyo y el Valle de Uco seleccionado por sus características de calidad.

Este Chardonnay tiene sus viñedos en 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.

## HISTORIA

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: 13,2%

Acidez total: 6,34 g/l.

Azúcares reductores: 1,60 g/l.

pH: 3,26.

Viñedos: Tupungato, Gualtallary - Mendoza.

Crianza: 35% fermentado en barriles de roble francés de 500 lts.

Potencial de guarda: más de 10 años.

## NOTAS DE CATA

- Amarillo con reflejos dorados.
- Fruta fresca blanca del tipo durazno y pera, y flores, frutas en almíbar con aportes moderados de la madera de roble.
- Muy fresco y elegante. Se repiten las flores y las frutas blancas, aparecen algunas notas minerales.

## MARIDAJES SUGERIDOS

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.

