

Guarda

Colección de Viñedos

GUARDA MALBEC D.O.C. 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 Cuyo y el Valle de Uco seleccionado por sus características de calidad.

HISTORIA

El 12 de octubre de 1989 se crea el Consejo Denominación de Origen Luján de Cuyo, una asociación civil sin fines de lucro formada por los viticultores y vinicultores de la región con el fin de proteger, promover y difundir, mediante el establecimiento de la primera Denominación de Origen de América, fundamentalmente el encepado tinto característico constituido mayoritariamente por la variedad Malbec.

Los vinos de Luján de Cuyo que tienen derecho a llevar la anhelada sigla D.O.C. Luján de Cuyo en la etiqueta deben cumplir con estrictos requisitos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 13.8%

Azúcar Residual: 1.62 g/l

Acidez: 5.55 g/l

PH: 3.70

Viñedos: Luján de Cuyo - Mendoza

Plantados en: 1906

Altitud: 850 msnm

Método de añejamiento: el 100% del vino pasó 12 meses en bodega de roble francés y otros 12 meses en botella

Potencial de añejamiento: más de 10 años

NOTAS DE CATA

- Color rojo oscuro con reflejos bordó
- Aroma intenso, en el que predominan los frutos rojos maduros y mermeladas combinados con el suave aporte perfumado del roble, vainilla, chocolate y algunos ahumados
- En boca es elegante, tiene buena concentración y untuosidad, con taninos sedosos, típico del malbec argentino

MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes rojas asadas o pastas con salsas rojas

