



LAGARDE

BODEGA 1897



HENRY GRAN GUARDA N°1

2011

70% MALBEC · 30% CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDOS

Luján de Cuyo—Mendoza. Plantados en 1906 el malbec y 1992 el cabernet. Altitud 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Malbec: Espaldero bajo. Riego superficial. Poda piton y cargador. Alta densidad de plantación. Cabernet: Espaldero Alto. Riego por goteo. Poda cordón con pitones. Rendimientos promedio: 40-50 qq/ha.

ELABORACIÓN

cosecha manual. selección de racimos y de granos. encubado en tanques de acero inoxidable y en cubas tronco-cónicas de roble. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras indígenas.

Durante la primera parte de esta etapa se realizan remontajes diarios y delestajes, luego solo remontajes. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de 30°-31°. El fin de la maceración se determina por degustación.

AÑEJAMIENTO: 24 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA: Hasta 20 años

ALCOHOL: 14,5%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.3 /l

ACIDEZ: 6.88 g/l

PH: 3.36

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo rubi intenso y brillante.

Aroma complejo frutas rojas y negras, confituras y especias. integrado con la madera de roble francés que se percibe sin dominar la escena.

Sabor potente, vibrante, con taninos firmes. final muy largo.