



# LAGARDE

BODEGA 1897



**HENRY GRAN GUARDA N°1**

**2012**

**MALBEC 47% · PETIT VERDOT 26%  
CABERNET SAUVIGNON 16% · CABERNET FRANC 10%**

## VIÑEDOS

Luján de Cuyo—Mendoza. Plantados en 1906, 1930, 1992, 1993.  
Altitud 980 msnm.

## ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

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

## FERMENTACIÓN

Fermentación alcohólica se realizan delestages y pisonados diarios. El total de la maceración tomó 20 a 25 días. La fermentación maloláctica se realiza de forma espontánea.

**AÑEJAMIENTO:** 24 meses en barricas de roble francés de primer uso. Un 30 % del vino no tuvo contacto con madera.

**GUARDA EN BOTELLA:** Hasta 20 años

**ALCOHOL:** 14,6%

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2.5/l

**ACIDEZ:** 7.5 g/l

**PH:** 3.30

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color** Rojo bordó oscuro y brillante.

**Aroma** Los aromas son complejos, combinación de frutas rojas frescas y frutas maduras, especias y deijos sutiles de hierbas finas y flores.

**Sabor** En boca los taninos están bien presentes, firmes y delicados a la vez, que se perciben como una astringencia moderada muy agradable. esa sensación junto con la buena acidez natural hacen de este un vino con muy buena estructura, largo y vibrante.