

HENRY GRAN GUARDA 2013

Se trata de verdaderos vinos de autor que no se elaboran todos los años, sino que surgen cuando la añada ha dado características especiales e inspira a los enólogos a crear un corte exclusivo. Se elaboran con uvas provenientes de viñedos de bajos rendimientos, con largas maceraciones y su crianza en roble dura como mínimo dos años.

LUCILA PESCARMONA, TERCERA GENERACIÓN VITICULTORA.

HISTORIA

La primera cosecha de Henry Gran Guarda N1 fue la partida del año 1990, donde inició una colección única e irremplazable de cosechas verticales de uno de los vinos mejores logrados en la Argentina.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Malbec 55 % · Cabernet sauvignon 34% · Cabernet Franc 11%

Alcohol: 14%

Acidez: 6,22 g/l

PH :3,42

Azúcar Residual: 2 g/l

Viñedos: Luján de Cuyo. Perdiel Drummond and Tupungato Gualtallary–
Mendoza. Plantados en 1906, 1992, 1993 y 2005.

Altitud 980 msnm y 1400 msnm

Potencial de guarda: Más de 15 años.

