

# HENRY



## GRAN GUARDA N° 1 2018

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 inspiran al dueño, Enrique Pescarmona, y a nuestro enólogo, Juan Roby, 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 N° 1 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 (Gualtallary) 56%, Cabernet Sauvignon (Gualtallary) 12.5% y Cabernet Sauvignon (Perdriel, Luján de Cuyo) 31.5%**

**Alcohol:** 14.1%

**Azúcar residual:** 1.6 g/l.

**PH:** 3.7.

**Acidez total:** 5.8 g/l.

**Viñedos:** Gualtallary, Tupungato, y Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza.

**Plantados en:** 2006 y 1993.

**Altitud:** 1380 y 950 msnm.

**Potencial de guarda:** más de 15 años.

## NOTAS DE CATA

- Rojo oscuro muy intenso.
- Gran complejidad aromática, frutos rojos y negros maduros y en confituras, especias y roble muy elegante bien integrado.
- Entrada en boca dulce, taninos de textura fina, muy estructurado y persistente.

## MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para cenas especiales, donde el plato principal sea carne, que puede ser vacuna, de pato o cordero. También acompaña bien a un cerdo braseado o un chivo hecho a los fuegos.

