

HENRY

GRAN GUARDA N° 1 2019

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 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 63% (Gualtallary), Cabernet Sauvignon 37% (4% Gualtallary, 33% Perdiel)

Alcohol: 13,7%

Azúcar residual: 1,49 g/l.

Acidez total: 6,06 g/l.

PH: 3,75.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato y Perdiel, Luján de Cuyo – Mendoza.

Plantados en: 1992 y 2006.

Altitud: 1380 msnm y 950 msnm.

Estructura del viñedo/Rendimiento: espaldero alto. Alta densidad de plantación. Riego por goteo. Poda Guyot (malbec y cabernet sauvignon de Gualtallary) y poda en cordón pitoneado (cabernet sauvignon de Perdiel). Rendimiento 60 quintales /ha.

Fermentación: maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras autóctonas. Durante la primera parte de esta etapa se realizan remontajes diarios y pisoneos. El tiempo de maceración total es de 20 a 25 días con una temperatura que nunca supera los 30° C. El final de la maceración se determina por degustación. La fermentación Maloláctica es espontánea y sucede una vez que el vino se encuentra en la barrica de roble nuevo.

Añejamiento: el vino pasa 18 meses en barricas de roble francés de primer uso y 12 meses en botella.

Guarda en botella: Henry es un vino que evoluciona maravillosamente con los años. Sugerimos guardarlo 15 años posteriores a su cosecha.

NOTAS DE CATA

- Rojo rubí oscuro, con el centro casi negro muy intenso.
- Muy complejo. Frutos de todo tipo frescos y maduros, notas herbales y notas especiadas se pueden percibir en las distintas capas de aromas, siempre con el roble francés perfectamente amalgamado.
- Entrada untuosa. Vino con taninos muy finos, de textura aterciopelada, que llena todo el volumen de la boca. Estructura firme y con buena acidez. Es muy largo y persistente.

MARIDAJE

Un vino para grandes momentos y buena compañía, es como un ritual que debe ser acompañado por una comida favorita para quienes degusten. Recomendamos carnes rojas asadas a la parrilla. Platos con cocciones largas y mucho sabor, champiñones y portobellos.


LAGARDE
BODEGA 1897

