

HENRY



GRAN GUARDA 2015

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 80% - Cabernet Franc 20%

Alcohol: 14,8%

Acidez: 5,5 g/l

PH: 3,8

Azúcar Residual: 1,8 g/l

Viñedos: Perdriel y Drummond, Luján de Cuyo - Mendoza

Plantados en 1906 y 1992

Altitud: 980 msnm.

Potencial de guarda: más de 15 años

NOTAS DE CATA

- Rojo rubí muy intenso, oscuro y brillante
- Muy complejo con aromas a flores, hierbas y frutas rojas y negras confitadas. Además, se perciben delicadas notas ahumadas y tostadas, a especias y tabaco
- La entrada en boca es untuosa. Llena la boca con su estructura. Equilibrado, persistente y con un elegante final

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.

