LAGARDE

MALBEC 2022

Son vinos seductores, elegantes, con muy buena estructura y complejidad donde buscamos resaltar en cada uno la máxima tipicidad varietal. Las uvas que dan a luz a estos vinos provienen de viñedos cuidadosamente seleccionados según las características y potencialidad del terroir para cada variedad.

HISTORIA

Es la línea de vinos histórica y emblemática de la bodega. Fue la primera marca que lanzó Lagarde hace más de 30 años, en Argentina y el resto del mundo, como una línea de varietales con estilo mendocino, de gran calidad y elegancia. Sus ejemplares se han consagrado en el mercado ganando premios, reconocimientos y puntajes desde el año 1988 al presente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 14,0 % Acidez total: 5,74 g/l. Azúcares reductores: 1,95 g/l.

pH: 3,60.

Viñedos: Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en: 1906, 1930, 1995.

Altitud: 850 y 980 msnm.

Crianza: Un 50% del vino pasó entre 8 y 10 meses en barrica de roble francés.

Potencial de guarda: más de 5 años.

NOTAS DE CATA

- · Color rojo brillante con tonos violáceos.
- · Aromas distintivos de ciruela fresca, bayas negras y flores secas. Se aprecian también notas de cedro, chocolate y pimienta blanca.
- En boca, exhibe un cuerpo medio con taninos firmes y sedosos, culminando en un final delicioso. Equilibrado y bien estructurado.

MARIDAJES SUGERIDOS

Ideal para acompañar carnes a la brasa, pasta a la boloñesa, verduras asadas y guisos de legumbres.







