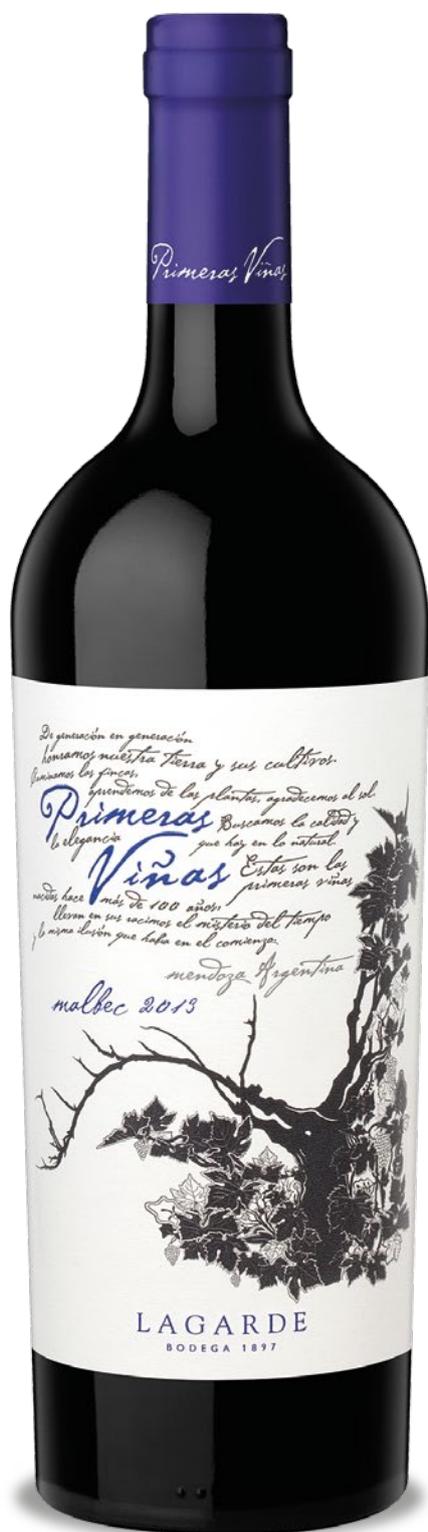




LAGARDE

BODEGA 1897



PRIMERAS VIÑAS

2013

100 % MALBEC

VIÑEDOS

Luján de Cuyo—Mendoza. Plantados en 1906 (Drummond)
Altitud 850 msnm. 1930 (Perdriel) Altitud 950 msnm

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Espaldero bajo. Riego superficial en surcos con pendiente y desagüe. Poda piton y cargador. Alta densidad de plantación.
7.000 pl/ha Rendimiento: 50 - 60 qq/ha

ELABORACIÓN

Cosecha manual. selección de racimos y de granos. encubado en tanques de acero inoxidable y en cubas tronco-cónicas de roble. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días.

Fermentación con levaduras indígenas. Durante la primera parte de esta etapa se realizan remontajes diarios y delestajes, luego solo remontajes. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de 30°-31°. El fin de la maceración se determina por degustación.

AÑEJAMIENTO: 14 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA: Hasta 10 años

ALCOHOL: 14,1%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.0 /l

ACIDEZ: 6.2 g/l

PH: 3.48

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Color rojocasi negro con tintes violáceos..

Aroma: Aroma a fruta roja fresca y algunas notas mentoladas, coco, vainilla y especias del aporte del roble bien amalgamado.

Sabor: Entrada suave aterciopelada. Tiene muy buena untuosidad, pero

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañarlo con carnes rojas asadas como ojo de bife o garrones de cordoneo.