



LAGARDE

BODEGA 1897

OFICINA COMERCIAL

Av. Del Libertador 5936 piso 6 (1428)
Capital Federal, Buenos Aires, Argentina
Tel. Fax: (+54 11) 4789-1800

BODEGA

San Martín 1745, Mayor Drummond (5507)
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Tel/Fax (+54 261) 498-0011/3330

info@lagarde.com
www.lagarde.com.ar



HENRY GRAN GUARDA 2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

40% Cabernet Franc, 31% Malbec, 29% Syrah.

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantado en 1906, 1993, 1998. Altitud 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

Malbec: Espaldero bajo. Riego superficial Poda piton y cargador. Alta densidad de plantación. Otras variedades: Espaldero Alto. Riego por goteo. Poda cordon con pitones. Rendimientos promedio: 60 qq/ha.

FERMENTACIÓN

Maceración prefermentativa en frío entre 2 y 4 días. Durante la fermentación alcohólica se realizan delestages y pisonados diarios. El total de la maceración tomó 20 días. La fermentación maloláctica se realiza de forma espontánea.

AÑEJAMIENTO

24 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA

Hasta 20 años.

ALCOHOL 14,5 gr

AZÚCAR RESIDUAL 2,9 g/l

ACIDEZ TOTAL 5.98 gr

PRODUCCIÓN 10.000 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Color rojo oscuro intenso.

Aroma - Gran complejidad aromática. Frutos frescos maduros y frutos secos. Notas que recuerdan mermeladas y algunos especiados.

Sabor - Potente y delicado a la vez. La madera de roble muy fina lo complementa de manera casi perfecta. En boca la entrada es dulce. Concentrado, elegante, muy persistente y largo final.