



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 2008

COMPOSICIÓN VARIETAL

Syrah 30%, Cabernet Sauvignon 27%, Malbec 25 %, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 8%

VIÑEDOS

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

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

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

FERMENTACIÓN

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 14.6 gr

AZÚCAR RESIDUAL 2.72 g/l

ACIDEZ TOTAL 6.7 gr

PRODUCCIÓN 13,800 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Color rojo bordó intenso.

Aroma - Aroma complejo. recuerda frutas maduras y mermeladas, chocolate, tabaco y notas de madera tostada y especias.

Sabor - Boca, tiene buena estructura, se sienten los taninos firmes y maduros. Muy persistente y largo.