



# LAGARDE

BODEGA 1897

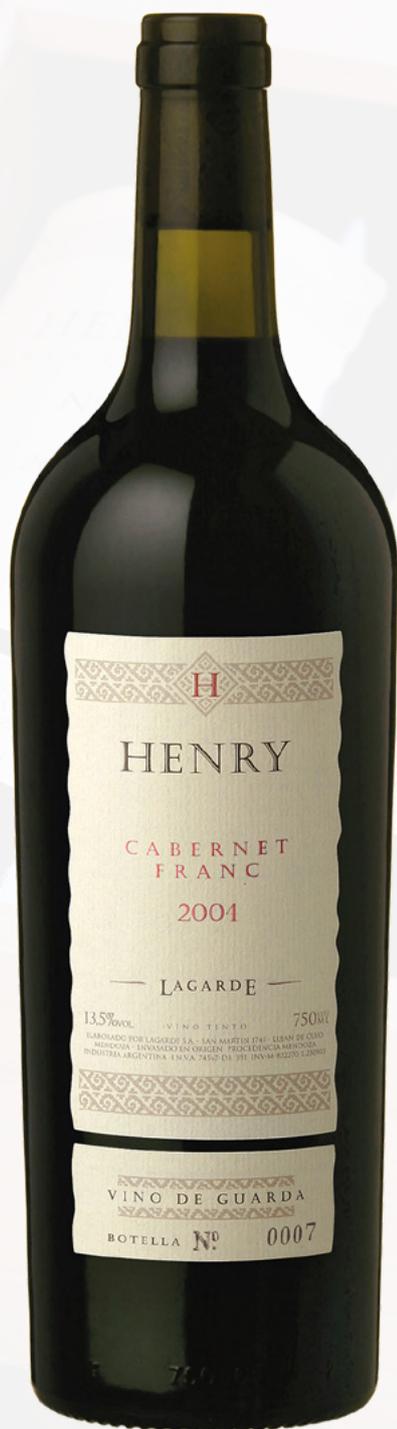
## OFICINA COMERCIAL

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 CABERNET FRANC 2004

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Franc 100%

### VIÑEDOS

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

### ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

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** 14,4 gr

**AZÚCAR RESIDUAL** 2,32 g/l

**ACIDEZ TOTAL** 51 gr

**PRODUCCIÓN** 1,400 botellas

### NOTAS DE CATA

**Color** - Atractivo Color rojo rubí.

**Aroma** - Predominan los aromas a frutos rojos muy maduros y frutos secos como higos y ciruelas pasas, notas de menta y algunos tostados livianos.

**Sabor** - En boca es elegante, la calidad de sus taninos se percibe a través de una suave astringencia y el largo final.