



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 SYRAH 2004

COMPOSICIÓN VARIETAL

Syrah 100%

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantado en 1998. 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 15 gr

ACIDEZ TOTAL 6 gr

AZÚCAR RESIDUAL 3.22 g/l

PRODUCCIÓN 1700 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Color rojo con reflejos levemente violáceos.

Aroma - Aroma complejo, a mermeladas, pimienta y otras especias, ahumados y cuero.

Sabor - Entrada en boca suave, buena acidez que armoniza con la marcada presencia de los taninos en el prolongado final.
