



# LAGARDE

B O D E G A 1 8 9 7

## 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

## LAGARDE CABERNET SAUVIGNON “SELECCIÓN DE NUESTRA CAVA” 2004

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

87% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

---

### VIÑEDOS

Perdiel, Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1992.

---

### ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

Rendimientos promedio: 90-100 qq/ha.

---

### FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 30°C. La maceración dura entre 15 y 20 días, dependiendo de degustaciones diarias. Fermentación maloláctica se produce espontáneamente.

---

### AÑEJAMIENTO

50% en roble, 80% francés y 20% americano. Entre 8 y 12 meses según degustación.

---

### GUARDA EN BOTELLA

5 años

---

**ALCOHOL** 13.9 gr

**AZÚCAR RESIDUAL** 2.76 g/l

**ACIDEZ TOTAL** 5.40 gr

**PRODUCCIÓN** 2,500 botellas

---

### NOTAS DE CATA

**Color** - De color rojo rubí con tintes negros.

**Aroma** - Aromas a frutos rojos confitados, especias, cacao, tabaco vainilla y coco.

**Sabor** - Muy buena estructura en boca, concentrado, voluminoso y de buen final.

---

### MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas asadas y carnes de caza, como ciervo y jabalí. Quesos de pasta dura.

---