



# 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 MALBEC “SELECCIÓN DE NUESTRA CAVA” 2004

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

---

### VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1906 y 1995.

---

### 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 alrededor de 14 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** 14 gr

**AZÚCAR RESIDUAL** 2.90 g/l

**ACIDEZ TOTAL** 4.65 gr

**PRODUCCIÓN** 2,775 botellas

---

### NOTAS DE CATA

**Color** - Color rojo escarlata intenso.

**Aroma** - Con aromas de frutas rojas maduras y confituras.

**Sabor** - Notas mentoladas, a chocolate y algunos ahumados. Taninos maduros que lo hacen muy untuoso y con buen cuerpo.

---

### MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas como cordero a la parrilla, pato y quesos duros.

---