



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) 498-001/13330

info@lagarde.com
www.lagarde.com.ar



PRIMERAS VIÑAS MALBEC 2012

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1906, 1930. Altitud 850 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

Espaldero bajo. Riego superficial. Poda pitón y cargador. Alta densidad de plantación.
Rendimiento: 60 qq/ha

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras indígenas. Durante esta etapa se realizan remontajes diarios y delestages. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de 30°- 31° C. El fin de la maceración se determina por degustación.

AÑEJAMIENTO

12 a 14 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA

10 a 15 años.

ALCOHOL 14.3 %

AZÚCAR RESIDUAL 2.2 g/l

ACIDEZ TOTAL 6.45 gr

PRODUCCIÓN 16,400 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Color rojo oscuro con tintes violáceos.

Aroma - Aroma a fruta roja fresca y algunas notas mentoladas, coco, vainilla y especias del aporte del roble bien amalgamado.

Sabor - Entrada suave aterciopelada. Tiene muy buena untuosidad, pero no empalaga. Es jugoso y largo. La sensación perdura largo tiempo.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañarlo con carnes rojas asadas como ojo de bife o garrones de cordoneo.