

—LAGARDE—
1897
Guarda

LAGARDE Guarda

Composición Varietal	40% Malbec 30% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 10% Syrah
Viñedo	
Procedencia	Luján de Cuyo – Mendoza
Edad	Plantados en 1906, 1992, 1993 y 1998.
Altitud	980 msnm 80qq/ha
Cosecha	
Recolección	Manual en cajas plásticas
Clima	Temperatura media estival: 22°C. Temperatura media invernal: 6°C. Precipitación anual: 197 mm.
Elaboración	
Fermentación	Clásica, en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, durante 20 a 25 días y a una temperatura máxima de 30°.
Fermentación maloláctica	Espontánea
Crianza	100% del vino, 12 meses en barrica de roble francés.
Estiba en botella	12 meses de estiba en ambiente controlado.
Potencial de Guarda	5 a 8 años
Presentación	Caja x 6 botellas o caja por 12 botellas de 750 ml Bolsa de barracán de 1 botella, en cajas x 6 o x 12 botellas
Winemaker	Juan Roby Stordeur
Color/Aroma/Sabor	Color rojo azulado con tonos negros. Complejo, predominan los aromas a frutos rojos maduros. También hay notas de especias, tabaco y ahumados. Boca muy elegante, con taninos redondos, buena estructura y untuosidad.
Temperatura recomendada	16° - 18° C
Maridaje sugerido	Ideal para acompañar cualquier carne, pollo, pato y todo tipo de pastas.

Prime suíno com saladas. Almoço em 04/11/2012.