

ALTAS CUMBRES



MALBEC

Composición Varietal 100% Malbec

Viñedo

Procedencia Luján de Cuyo - Mendoza.
Año de plantación 1906, 1930, 1995, 2007
Altitud 850 y 980 msnm
Rendimiento Entre 100 y 120qg/ha

Cosecha

Fecha Marzo
Recolección Manual en bins plásticos de 400 kg
Clima Templado cálido con noches frescas. Amplitud térmica diaria mayor a 13 ° C. Precipitación anual 200 mm.

Elaboración

Fermentación Método Tradicional con delestaje. En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 28 °C. La maceración dura entre 8 y 12 días, dependiendo de degustaciones diarias.

Fermentación maloláctica

Se produce de manera espontánea

Crianza

30% del vino. Entre 3 y 5 meses en barrica de roble (50% frances y 50% americano).

Estiba en botella

4 meses de estiba mínima en ambiente controlado.

Presentación

Caja x 6 botellas o caja por 12 botellas de 750 ml

Winemaker

Juan Roby Stordeur

Color/Aroma/Sabor

De intenso color, con matices rojos, voluminoso en aromas, sobresale el carácter a mermelada y frutos del bosque. Buena persistencia en boca, armónico y complejo.

Temperatura recomendada
Maridaje sugerido

16 – 18° C

Ideal para acompañar cualquier carne, pollo, pato y todo tipo de pastas.

www.lagarde.com.ar



BodegaLagarde



@BodegaLagarde

Lagarde - San Martín 1745 – Luján de Cuyo (5507) Mendoza Argentina
 +54 261 4980011/ 4983330

Miolo de alcatra grelhado e saladas. Almoço em 04/08/2013.