

ALTAS CUMBRES



CABERNET SAUVIGNON

Composición Varietal 100% Cabernet Sauvignon

Viñedo

Procedencia Luján de Cuyo - Mendoza.
Año de plantación 1992, 1992, 1998, 2003
Altitud 980 msnm
Rendimiento Entre 100 y 120qq/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

Color rojo rubí, con aromas de frutas rojas, ciruelas y cerezas y notas especiadas. Fuerte personalidad, balanceado con cuerpo medio y taninos agradables.

Temperatura recomendada
Maridaje sugerido

16 – 18° C

Ideal para disfrutarlo con carnes, quesos y salsas fuertes.

www.lagarde.com.ar



/BodegaLagarde



@BodegaLagarde

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

*Arroz selvagem com camarões.
Jantar em 05/12/2013, com a Turma dos Comunitários.*