

# 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 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**

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**

16 – 18° C

**Maridaje sugerido**

Ideal para disfrutarlo con carnes, quesos y salsas fuertes.

[www.lagarde.com.ar](http://www.lagarde.com.ar)



/BodegaLagarde



@BodegaLagarde

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

*Saldos de fim de ano. Almoço em 05/01/2014.*