


LAGARDE
 BODEGA 1897



LAGARDE | **2014**

100 % MALBEC

VIÑEDOS

Perdiel, Luján de Cuyo—Mendoza. Plantados en 1993.
Altitud 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

2 tipos de plantaciones: Espaldero bajo, Riego superficial Poda piton y cargador, Alta densidad de plantación y Espaldero Alto, Riego por goteo, Poda cordon con pitones. Rendimientos promedio: 100 qq/ha.

ELABORACIÓN

2 tipos de plantaciones: Espaldero bajo, Riego superficial Poda piton y cargador, Alta densidad de plantación y Espaldero Alto, Riego por goteo, Poda cordon con pitones. Rendimientos promedio: 100 qq/ha.

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 30°. La maceración dura entre 15 y 20 días, dependiendo de degustaciones diarias. Fermentación maloláctica se produce espontáneamente.

AÑEJAMIENTO: 50% del vino. Entre 8-10 meses en barrica de roble (80% francés y 20% americano)

GUARDA EN BOTELLA: 5 Años.

ALCOHOL: 14.1% | **AZÚCAR RESIDUAL:** 2.0 /l

ACIDEZ: 5.8g/l | **PH:** 3.55

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Color rojo violáceo intenso.

Aroma: Con aromas de frutas rojas maduras y confituras, también recuerda a algo floral y fresco. Combinado con toques de vainilla y chocolate.

Sabor: En boca es equilibrado con muy buen cuerpo. La presencia de taninos maduros lo hacen muy untuoso y persistente.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar aves con salsa de cremas ó pescados blancos.

OFICINA COMERCIAL | Av. DEL LIBERTADOR 5936 PISO 6 (1428) CAPITAL FEDERAL, BUENOS AIRES, ARGENTINA · TEL. FAX: (+54 11) 4789-1800 BODEGA | SAN MARTIN 1745, MAYOR DRUMMOND (5507) LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA | TEL/FAX (+54 261) 498-0011/3330 | INFO@LAGARDE.COM | WWW.LAGARDE.COM.AR

Safra 2014. Almoço em 22/04/2017. Bodega Lagarde, Mendoza. Garrafa 21872.