



LAGARDE

BODEGA 1897



PRIMERAS VIÑAS

2013

100 % CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDOS

Perdiel. Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1992.
Altitud 950 msnm

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Espaldero bajo. Riego superficial en surcos con pendiente y desagüe. Poda piton y cargador. Alta densidad de plantación.
7.000 pl/ha Rendimiento: 50 - 60 qq/ha

ELABORACIÓN

Cosecha manual. selección de racimos y de granos. encubado en tanques de acero inoxidable y en cubas tronco-conicas de roble. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días.

Fermentación con levaduras indígenas. Durante la primera parte de esta etapa se realizan remontajes diarios y delestajes, luego solo remontajes. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de 30°-31°. El fin de la maceración se determina por degustación.

AÑEJAMIENTO: 14 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA: Hasta 10 años

ALCOHOL: 14,1%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.0/l

ACIDEZ: 6.18 g/l

PH: 3.40

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Color rojo rubi oscuro.

Aroma: Aroma a frutos rojos y mermeladas. especias, como la pimienta negra, regaliz, Complejo. Madera equilibrada.

Sabor: Llena la boca con estructura firme y gran volumen.

Vibrante y levemente rustico, acidez justa para transmitir frescura.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañarlo carnes rojas y quesos de pasta dura como el parmesano.

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.