



LAGARDE

BODEGA 1897



PRIMERAS VIÑAS

2013

100 % MALBEC

VIÑEDOS

Luján de Cuyo—Mendoza. Plantados en 1906 (Drummond)
Altitud 850 msnm. 1930 (Perdriel) 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: 6,2 g/l

PH: 3,48

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Color rojocasi negro con tintes violáceos..

Aroma: Aroma a fruta roja fresca y algunas notas mentoladas, coco, vainilla y especias del aporte del roble bien amalgamado.

Sabor: Entrada suave aterciopelada. Tiene muy buena untuosidad, pero

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañarlo con carnes rojas asadas como ojo de bife o garrones de cordoneo.

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 2013. Almoço em 22/04/2017. Bodega Lagarde, Mendoza.