



LAGARDE

BODEGA 1897



HENRY GRAN GUARDA N°1

2012

MALBEC 47% · PETIT VERDOT 26%
CABERNET SAUVIGNON 16% · CABERNET FRANC 10%

VIÑEDOS

Luján de Cuyo—Mendoza. Plantados en 1906, 1930, 1992, 1993.
Altitud 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO / RENDIMIENTO

Malbec: Espaldero bajo. Riego superficial Poda piton y cargador.
Alta densidad de plantacion, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
y Cabernet Franc: Espaldero Alto. Riego por goteo. Poda cordón
con pitones. Rendimientos promedio: 40-50 qq/ha.

FERMENTACIÓN

Fermentación alcohólica se realizan delestages y pisonados diarios. El total
de la maceración tomó 20a 25 días. La fermentación maloláctica se realiza
de forma espontánea.

AÑEJAMIENTO: 24 meses en barricas de roble francés de
primer uso. Un 30 % del vino no tuvo contacto con madera.

GUARDA EN BOTELLA: Hasta 20 años

ALCOHOL: 14,6%

AZÚCAR RESIDUAL: 2.5/l

ACIDEZ: 7.5 g/l

PH: 3.30

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color Rojo bordó oscuro y brillante.

Aroma Los aromas son complejos, combinación de frutas rojas frescas y
frutas maduras, especias y deijos sutiles de hierbas finas y flores.

Sabor En boca los taninos están bien presentes, firmes y delicados a la vez,
que se perciben como una astringencia moderada muy agradable. esa
sensación junto con la buena acidez natural hacen de este un vino con
muy buena estructura, largo y vibrante.

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 2012. Almoço em 22/04/2017. Bodega Lagarde, Mendoza.