



LAGARDE

BODEGA 1897

OFICINA COMERCIAL

Av. Del Libertador 5936 piso 6 (1428)
Capital Federal, Buenos Aires, Argentina
Tel. Fax: (+54 11) 4789-1800

BODEGA

San Martín 1745, Mayor Drummond (5507)
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Tel/Fax (+54 261) 498-0011/3330

info@lagarde.com
www.lagarde.com.ar



LAGARDE MALBEC 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1906, 1930, 1995. Altitud 850 y 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

2 tipos de plantaciones: Espaldero bajo: riego superficial. Poda pitón y cargador. Alta densidad de plantación. Espaldero alto: Riego por goteo. Poda cordón con pitones. Rendimientos promedio: 100 qq/ha.

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 30°C. La maceración dura alrededor de 14 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 %

AZÚCAR RESIDUAL 1.34 g/l

ACIDEZ TOTAL 5.93 gr

PRODUCCIÓN 177,000 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Color rojo violáceo intenso.

Aroma - Con aromas de frutas rojas maduras y confituras. Notas suaves a vainilla, chocolate y algunos ahumados.

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 con carnes a la parrilla o pastas con salsas rojas.

Safrá 2013. Jantar em 28/04/2017. Cordón Blanc Restaurant. La Ribotta.