

LAGARDE

— 1897 —

LAGARDE Cabernet Sauvignon 2009

Composición Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Viñedo	
Procedencia	Luján de Cuyo – Mendoza
Edad	Plantados en 1992, 1993, 1998 y 2003.
Altitud	Entre 850 y 980 msnm
Rendimiento	100qq/ha 63hlts./ha
Cosecha	
Fecha	Marzo 2009
Recolección	Manual en bins plásticos de 400 kg
Clima	Templado cálido con noches frescas. Amplitud térmica diaria mayor a 13 ° C. Precipitación anual 200 Mm.
Elaboración	
Fermentación	En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 30 °C. La maceración dura entre 15 y 20 días, dependiendo de degustaciones diarias.
Fermentación maloláctica	Espontánea
Crianza	50% del vino. 12 meses en barricas de roble (80% francés y 20% americano)
Estiba en botella	6 meses de estiba mínima en ambiente controlado.
Presentación	Caja x 6 botellas o caja por 12 botellas de 750 ml.
Datos Técnicos	
Alcohol (% vol)	13.4°
Acidez Total (gr/lit)	5.96
PH	3.5
Azúcar (gr/lit)	2.8
Winemaker	Juan Roby Stordeur
Color/Aroma/Sabor	De color rojo oscuro y brillante. Aromas a frutos negros, especias, tabaco y algunas notas mentoladas. Muy buena estructura en boca, concentrado, voluminoso y final largo y persistente.
Temperatura recomendada	16° - 18° C
Maridaje sugerido	Todo tipo de carnes rojas en distintas preparaciones, bien condimentadas.

