



LAGARDE Guarda 2008

Composición Varietal

40% Malbec
30% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
10% Syrah

Viñedo

Procedencia
Edad
Altitud

Luján de Cuyo – Mendoza
Plantados en 1906, 1992, 1993 y 1998.
980 msnm
80qq/ha

Cosecha

Fecha
Recolección
Clima

Marzo/Abril 2008
Manual en cajas plásticas
Temperatura media estival: 22°C. Temperatura media invernal:
6°C. Precipitación anual: 197 mm.

Elaboración

Fermentación

Clásica, en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, durante 20 a 25 días y a una temperatura máxima de 30°.

Fermentación maloláctica

Espontánea

Crianza

Estiba en botella
Potencial de Guarda

100% del vino, 12 meses en barrica de roble francés.
12 meses de estiba en ambiente controlado.
5 a 8 años

Presentación

Caja x 6 botellas o caja por 12 botellas de 750 ml
Bolsa de barracán de 1 botella, en cajas x 6 o x 12 botellas

Datos Técnicos

Alcohol (% vol)
Acidez Total (gr/lit)
PH
Azúcar (gr/lit)

15.1°
5.91
3.57
3.47

Winemaker

Color/Aroma/Sabor

Juan Roby Stordeur

Color rojo azulado con tonos negros. Complejo, predominan los aromas a frutos rojos maduros. También hay notas de especias, tabaco y ahumados.

Boca muy elegante, con taninos redondos, buena estructura y untuosidad.

Temperatura recomendada
Maridaje sugerido

16° - 18° C

Ideal para acompañar cualquier carne, pollo, pato y todo tipo de pastas.