

—LAGARDE—
1897

Malbec

DOC

LAGARDE Malbec DOC 2008

Composición Varietal 100% Malbec

Viñedo

Procedencia Luján de Cuyo – Mendoza
Edad Plantado en 1906
Altitud 850 msnm
Rendimiento 80qq/ha

Cosecha

Fecha Marzo/Abril 2008
Recolección Manual en cajas plásticas
Clima Días cálidos con noches frescas. Amplitud térmica diaria en período de maduración de las uvas de más de 13°C. Temperatura media estival: 22°C. Temperatura media invernal: 6°C. Precipitación anual: 197 mm.

Elaboración

Fermentación Clásica, en tanques de acero inoxidable, la maceración se realiza durante 20 a 25 días y a una temperatura máxima de 30°. El fin de la maceración se determina por degustación
Fermentación maloláctica Se produce de manera espontánea

Crianza

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

Presentación

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

Datos Técnicos

Alcohol (% vol) 14.8°
Acidez Total (gr/lit) 6.57
PH 3.49
Azúcar (gr/lit) 3

Winemaker

Color/Aroma/Sabor

Juan Roby Stordeur
Color rojo oscuro con reflejos bordó. Intenso, predominan los aromas de frutos rojos maduros y mermeladas, combinados con el suave aporte aromático del roble, vainilla chocolate y algunos ahumados.
Boca elegante, buena concentración y untuosidad, con taninos sedosos, típico del malbec argentino.

Temperatura recomendada

18° C

Maridaje sugerido

Para disfrutar con pastas con salsas rojas y quesos maduros o carnes rojas.