

Guarda

Colección de Viñedos



CHARDONNAY 2020

Guarda Colección de Viñedos es una línea de vinos de alta gama que surge tras largos periodos de investigación y reconocimiento de los mejores terruños dentro de nuestras fincas. Cada ejemplar es el fiel reflejo de un viñedo especial, ubicado en diferentes zonas de Luján de Cuyo y el Valle de Uco.

HISTORIA

La más reciente incorporación a la línea es un 100% chardonnay. Sus viñedos de altura, ubicados en Gualtallary (Tupungato), están cerca de la cordillera de Los Andes, a 1350 msnm. Es una zona de gran amplitud térmica, brisas frescas y suelos calcáreos. Pureza, equilibrio, acidez y un moderado uso de roble definen a este vino.

La historia de Bodega Lagarde se remonta a los comienzos del cultivo de la vid y de la industria vitivinícola de Mendoza, en Argentina. Establecida en 1897 y manejada por la familia Pescarmona desde 1970, siempre se trabajó para cumplir el mismo objetivo de producir el vino de la más alta calidad, sosteniendo un compromiso único con la tierra y su gente. Siendo una de las bodegas con más trayectoria de la provincia, contamos orgullosamente con viñedos históricos y centenarios de 1906 y 1930.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Chardonnay

Alcohol: 13.2%

Acidez: 7 g/l.

Azúcar Residual: 1.5 g/l.

PH: 3.4.

Viñedos: Tupungato, Gualtallary - Mendoza.

Plantados en: 2015.

Altitud: 1350 msnm

Método de añejamiento: el 60% del vino estuvo en barriles nuevos y usados de roble francés durante 12 meses, y una parte con fermentación maloláctica inducida. El otro 40% se mantuvo en tanques de acero inoxidable.

Potencial de añejamiento: más de 5 años.

NOTAS DE CATA

- Amarillo con reflejos dorados.
- Fruta fresca blanca, como durazno y pera. Recuerda a flores y frutas en almíbar con aportes moderados de la madera.
- Es fresco y elegante. Se repiten las flores y las frutas blancas, y aparecen algunas notas minerales.

MARIDAJE SUGERIDO

Es un buen aperitivo y acompaña de manera perfecta ensaladas frescas, pastas y pescados. Su paso por madera también le permite maridar con carnes rojas y blancas asadas o al horno.

