

Guarda

Colección de Viñedos


LAGARDE
BODEGA 1897

MALBEC D.O.C. 2019

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 pequeñas zonas de la región de Cuyo y del Valle de Uco, seleccionadas por sus características de calidad.

HISTORIA

El 12 de octubre de 1989 se crea el Consejo Denominación de Origen Luján de Cuyo, una asociación civil sin fines de lucro formada por los viticultores y vinicultores de la región con el fin de proteger, promover y difundir, mediante el establecimiento de la primera Denominación de Origen de América, el encepado tinto característico constituido mayoritariamente por la variedad Malbec. Los vinos de Luján de Cuyo que tienen derecho a llevar la anhelada sigla D.O.C. Luján de Cuyo en la etiqueta deben cumplir con estrictos requisitos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 13.9%

Azúcar residual: 1.9 g/l.

Acidez total: 5.3 g/l.

PH: 3.6.

Viñedos: Luján de Cuyo - Mendoza.

Plantados en: 1906.

Altitud: 850 msnm.

Método de añejamiento: el 100% del vino pasó 12 meses en barrica de roble francés y otros 12 meses en botella.

Potencial de añejamiento: más de 10 años.

NOTAS DE CATA

- Rojo con reflejos bordó.
- Predominan los aromas de frutos rojos maduros y mermeladas, combinados con el suave aporte aromático del roble, vainilla, chocolate y algunos ahumados.
- Buena concentración y untuosidad, con taninos sedosos, típico del Malbec argentino.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes rojas asadas o pastas con salsas.

