

HENRY

GRAN GUARDA N° 1 2020

En la década del '80, tuve el sueño de que nuestra Bodega Lagarde elaborara un vino de extremada calidad y elegancia, reflejando el carácter singular del terroir mendocino. Hoy, tengo el privilegio de presentarles el Henry Gran Guarda N°1, fruto de este sueño y un verdadero vino de autor.

Enrique Pescarmona

HISTORIA

Vino ícono de Bodega Lagarde. Su primera añada fue la 1990, un Cabernet Sauvignon puro, con un potencial infinito y que hoy se reproduce como "Henry Pure" (etiqueta negra), aunque en añadas monovarietales extraordinarias. Esta etiqueta solo se ha lanzado en pocas cosechas y limitadísimos ejemplares de colección.

La incansable búsqueda por crear una combinación de la mejor expresión de diferentes varietales dio inicio a una colección de cosechas de uno de los blends más distinguidos de Argentina: Henry Gran Guarda N°1. Solo elaborado cuando Enrique "Henry" Pescarmona y el enólogo, Juan Roby, descubren calidades excepcionales para producirlo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Malbec 67% (42% Gualtallary y 25% Mayor Drummond)

Cabernet Sauvignon 17% (Perdriel)

Cabernet Franc 16% (8% Perdriel y 8% Gualtallary)

Alcohol: 13,9%

Azúcares reductores: 1,78 g/l.

Acidez total: 5,74 g/l.

pH: 3,63.

Viñedos: Gualtallary, Mayor Drummond y Perdriel.

Potencial de guarda: Henry es un vino que evoluciona maravillosamente con los años. Sugerimos guardarlo 15 años posteriores a su cosecha.

NOTAS DE CATA

- Intenso rojo oscuro, con matices violáceos.
- Hay aromas a frutos rojos maduros como cerezas, hierbas frescas y notas especiadas, con aportes elegantes del roble francés, todos esos distintos matices revelan una complejidad que se va a acrecentar con el paso del tiempo en la botella.
- Muy buen volumen en la entrada, es untuoso, Textura tánica fina, con buen agarre y una estructura monolítica que llena la boca. Es muy largo y persistente.

MARIDAJES SUGERIDOS

Para este gran vino estructurado y complejo, se puede combinar con carnes rojas asadas, cordero o quesos fuertes. También con platos ricos en sabores, como estofados o guisos. La complejidad del vino se equilibra bien con alimentos que tienen sabores intensos y una buena cantidad de grasa.


LAGARDE
BODEGA 1897

