



CABERNET SAUVIGNON PERDRIEL 2014

Lagarde se enorgullece en presentar Primeras Viñas, una exclusiva línea de tres vinos tintos que son únicos y elegantes, ya que cada uno es fruto del trabajo en un viñedo especial, teniendo en cuenta su edad y su manejo. Tienen una crianza de entre 14 y 18 meses en barricas de roble francés, con al menos 12 meses de estiba en un ambiente controlado, lo que da como resultado un gran potencial de guarda.

HISTORIA

Es un vino tinto elaborado a partir de uvas de Cabernet Sauvignon, que son cuidadosamente seleccionadas de sectores especiales dentro de una parcela del viñedo y cosechadas mediante técnicas de viticultura de precisión. Gracias a este proceso, se obtiene la expresión más auténtica y distintiva de esta variedad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100 % Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,8%

Azúcar Residual: 2 gl

Acidez Total: 6,5 gl

PH: 3,35

Viñedos: Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza

Plantados en: 1992

Altitud: 950 msnm

Método de Añejamiento: entre 14 y 18 meses en barricas de roble francés de primer uso y 12 meses en botella

Potencial de Guarda: más de 15 años

NOTAS DE CATA

- Color rojo rubí oscuro
- Aroma a frutos rojos, mermeladas y especias, como la pimienta negra y el regaliz. Complejo con madera equilibrada
- En boca, tiene estructura firme y gran volumen. Es vibrante y levemente rústico, con acidez la justa para transmitir frescura

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas y tablas de quesos con parmesano, camembert o brie.



LAGARDE

BODEGA 1897

