

CABERNET SAUVIGNON GUALTALLARY 2017

Lagarde se enorgullece en presentar Primeras Viñas, una exclusiva línea de 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 16 y 18 meses en roble francés y, 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: 14,1%

Azúcar residual: 2,5 g/l.

Acidez total: 5,5 g/l.

PH: 3,9.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato – Mendoza

Altitud: 1.350 msnm

Método de añejamiento: de 16 a 18 meses en tonel de roble francés de 2.500 litros.

Potencial de guarda: más de 15 años

NOTAS DE CATA

- Rojo burdeos oscuro y brillante.
- Aroma a frutas madura, chocolate y cuero con notas especiadas.
- En boca, tiene un sabor intenso, con taninos protagonistas, estructura firme y gran volumen. Es vibrante, rústico y posee la acidez justa.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas y tablas de fiambres ahumados. Va muy bien con brusquetas untadas con pastas cremosas o paté, como el de jabalí.

