

Primeras  
Viñas

  
LAGARDE  
BODEGA 1897

## MALBEC LUJÁN DE CUYO 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 manejo. Tienen una crianza de entre 16 y 18 meses en barricas de roble francés, con al menos 12 meses de estiba en un ambiente controlado, dando como resultado un gran potencial de guarda.

## HISTORIA

Este es un vino tinto elaborado a partir de uvas de Malbec, que provienen de viñedos antiguos, plantados en 1906 y 1930. Las viñas viejas dan mejor calidad de uvas, vinos más expresivos, aromáticos y concentrados. Asimismo, tienen una mayor regularidad en su producción a través de los años.

Son plantas que en general tienen rendimiento bajo y vigor equilibrado. Estas viñas normalmente se autorregulan. Los racimos y las bayas son pequeñas, lo que aumenta la concentración de polifenoles y aromas del vino.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**100% Malbec**

Alcohol: 13,6%

Azúcar Rrsidual: 1,7 g/l.

Acidez total: 5,2 g/l.

PH: 3,7.

Viñedos: Mayor Drummond y Perdriel, Luján de Cuyo – Mendoza.

Plantados en: 1906 y 1930.

Altitud: 850 y 950 msnm.

Método de añejamiento: 16 a 18 meses en barricas de roble francés.

Potencial de guarda: más de 15 años.

## NOTAS DE CATA

- Color rojo oscuro con tintes violáceos
- Aroma a fruta roja fresca y algunas notas mentoladas, coco, vainilla y especias que aporta el roble bien amalgamado
- En boca, la entrada es suave y aterciopelada. Tiene muy buena untuosidad, pero no empalaga. Es jugoso y largo. La sensación perdura por un largo tiempo

## MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, como ojo de bife o garrones de cordero.

