

Primeras
Viñas


LAGARDE
BODEGA 1897

MALBEC LUJÁN DE CUYO 2018

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: 14.1%

Azúcar residual: 1.8 g/l.

Acidez total: 5.1 g/l.

PH: 3.6.

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.

