

Primeras
Viñas


LAGARDE
BODEGA 1897

MALBEC MAYOR DRUMMOND 2021

Primeras Viñas, una exclusiva línea de vinos tintos de Lagarde que son únicos y elegantes, donde 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

Una Denominación de Origen Controlada (D.O.C.) es el nombre que identifica a los productos originarios de una región, cuyas cualidades particulares se deben al medio geográfico, que abarca tanto a los factores naturales como a los humanos que generan su producción. El régimen de la D.O.C. Luján de Cuyo se asienta en la asociación libre y voluntaria de los viticultores y vinicultores de vinos finos de la región con el objetivo de aprovechar mutuamente las especiales características ecológicas y del encepado que distinguen el área geográfica Luján de Cuyo, lo que permite la obtención de productos de calidad perfectamente diferenciables de otros producidos en condiciones naturales diferentes. Los vinos D.O.C. de Selección de Distrito, son tintos de guarda provenientes de un solo Distrito de Luján de Cuyo, en este caso de Mayor Drummond, y que cumplen con las normas del reglamento del Consejo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Malbec

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,63 g/l.

Azúcares reductores: 1,71 g/l.

pH: 3,59.

Vinedos: Mayor Drummond - Mendoza.

Altitud 850 msnm.

Crianza: 16 a 18 meses en barricas de roble francés.

Potencial de guarda: más de quince años.

NOTAS DE CATA

- Rojo violáceo, profundo y brillante.
- Despliegue de aromas que van desde frutas negras y rojas como la ciruela y la mora, hasta notas florales sutiles y toques especiados. También se perciben delicadas notas de vainilla y chocolate provenientes de su crianza en roble.
- Este vino muestra una estructura sólida con taninos suaves y redondos que brindan una sensación aterciopelada. Buen cuerpo con muy buena concentración de sabores frutales. Su equilibrio entre acidez y dulzor es notable, y su final es largo y persistente, dejando una sensación de elegancia y complejidad.

MARIDAJES SUGERIDOS

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

