



LAGARDE

BODEGA 1897

OFICINA COMERCIAL

Av. Del Libertador 5936 piso 6 (1428)
Capital Federal, Buenos Aires, Argentina
Tel. Fax: (+54 11) 4789-1800

BODEGA

San Martín 1745, Mayor Drummond (5507)
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Tel/Fax (+54 261) 498-0011/3330

info@lagarde.com
www.lagarde.com.ar



DOS CIELOS

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec 50%, Merlot 50%

VIÑEDOS

Malbec: Luján de Cuyo – Mendoza, plantado en 1906.

Merlot: Alto Valle de Río Negro, plantado en 1970.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

Menor a 60 quintales/hectárea

FERMENTACIÓN

Clásica, en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, durante 20 a 25 días y a una temperatura máxima de 30°C. La fermentación maloláctica se produce espontáneamente.

AÑEJAMIENTO

18 meses en barrica de roble francés de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA

15 años

ALCOHOL 14.3 gr

AZÚCAR RESIDUAL 2.78 g/l

ACIDEZ TOTAL 5.7 gr

PRODUCCIÓN 4,500 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Intenso rojo rubí en los bordes y más oscuro, casi negro, al centro de la copa.

Aroma - Aroma a frutos rojos y negros confitados, con notas mentoladas y balsámicas. Un delicado ahumado que le da complejidad.

Sabor - Untuoso y con taninos maduros que dan sensación dulce. Estructurado y elegante a la vez, persistente final.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas o de caza como liebre, codorniz o faisán, platos con setas y quesos estacionados.
