



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



HENRY GRAN GUARDA 2002

COMPOSICIÓN VARIETAL

51 % Syrah, 23 % Merlot, 9 % Malbec, 7 % Petit Verdot, 10 % Cabernet Franc

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1906, 1993, 1998. Altitud 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

Malbec: Espaldero bajo. Riego superficial. Poda pitón y cargador. Alta densidad de plantación. Otras variedades: Espaldero alto. Riego por goteo. Poda cordón con pitones. Rendimientos promedio: 60 qq/ha.

FERMENTACIÓN

Tradicional con delestage.

AÑEJAMIENTO

24 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA

Hasta 20 años.

ALCOHOL 13.8 gr

AZÚCAR RESIDUAL 2.23 g/l

ACIDEZ TOTAL 5.45 gr

PRODUCCIÓN 10,025 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Alto impacto de color con tonalidad rojo rubí, con un corazón rojo profundo.

Aroma - Muy complejo en nariz, frutas negras como la mora. Aromas a membrillo, violetas, especias, pimienta, coco, tabaco, café, vainilla, eucaliptus, menta, algo de cuero, notas minerales.

Sabor - Tiene una entrada en boca armoniosa y agradable. Muy untuoso y aterciopelado con un final largo. La presencia de taninos nobles le van a dar una vida prolongada. Fuerte, estructurado pero muy redondo.