



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

Text



HENRY GRAN GUARDA 2007

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon 51%, Malbec 32%, Syrah 17%

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantado 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

Maceración prefermentativa en frío entre 2 y 4 días. Durante la fermentación alcohólica se realizan delestages y pisonados diarios. El total de la maceración tomó 20 días. La fermentación maloláctica se realiza de forma espontánea.

AÑEJAMIENTO

24 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA

Hasta 20 años.

ALCOHOL 15 gr

AZÚCAR RESIDUAL 3,59 g/l

ACIDEZ TOTAL 6,42 gr

PRODUCCIÓN 8,800 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Color rojo intenso y brillante.

Aroma - Aroma a frutos maduros, confituras, especias, tabaco.

Sabor - Muy complejo. En la boca es elegante, estructurado, con taninos sedosos y sensación final muy agradable que persiste largo tiempo.