



LAGARDE

BODEGA 1897

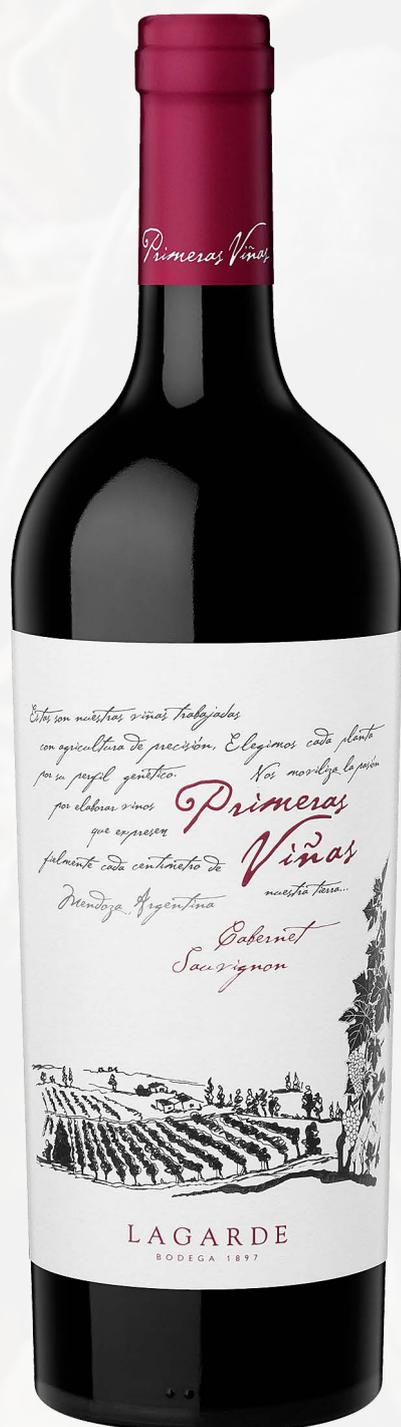
OFICINA COMERCIAL

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



PRIMERAS VIÑAS CABERNET SAUVIGNON 2012

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Perdriel Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1992, 1993. Altitud 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

Espaldero alto. Riego por goteo. Poda cordón con pitones. Rendimiento: 60 qq/ha

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación con levaduras indígenas. Durante esta etapa se realizan remontajes diarios y delestajes. El tiempo total de maceración es de 20 a 25 días a una temperatura máxima de 30°-31° C. El fin de la maceración se determina por degustación.

AÑEJAMIENTO

12 a 14 meses en barricas de roble de primer uso.

GUARDA EN BOTELLA

10 a 15 años.

ALCOHOL 14 gr

AZÚCAR RESIDUAL 2.12 g/l

ACIDEZ TOTAL 6.45 gr

PRODUCCIÓN 7,730 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Rojo guinda brillante.

Aroma - Fruta como la cereza y la guinda, pimienta y otras especias. Hierbas finas. Algo de chocolate y tabaco.

Sabor - Los taninos son imponentes, notables, tienen una astringencia moderada que hace sentir en la boca una sensación vibrante, agradable y fresca.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañarlo con carnes rojas y quesos de pasta dura como el parmesano.