

LAGARDE

1897

CABERNET SAUVIGNON 2024

Son vinos seductores, elegantes, con muy buena estructura y complejidad donde buscamos resaltar en cada uno la máxima tipicidad varietal. Las uvas que dan a luz a estos vinos provienen de viñedos cuidadosamente seleccionados según las características y potencialidad del terroir para cada variedad.

HISTORIA

Es la línea de vinos histórica y emblemática de la bodega. Fue la primera marca que lanzó Lagarde hace más de 30 años, en Argentina y el resto del mundo, como una línea de varietales con estilo mendocino, de gran calidad y elegancia. Sus ejemplares se han consagrado en el mercado ganando premios, reconocimientos y puntajes desde el año 1988 al presente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,6%

Azúcar residual: 2,36 g/l.

Acidez total: 5,76 g/l.

PH: 3,66.

Viñedos: Luján de Cuyo – Mendoza.

Plantados en: 1992, 1993, 1998 y 2003.

Altitud: 850 y 980 msnm.

Método de añejamiento: un 50% del vino pasó entre 8 y 10 meses en barrica de roble francés.

Potencial de guarda: más de cinco años.

NOTAS DE CATA

- Rojo oscuro y brillante.
- Aroma a frutos rojos, especias, tabaco y algunas notas mentoladas.
- En boca, tiene muy buen volumen, concentrado y final largo y persistente.

MARIDAJE SUGERIDO

Es ideal para acompañar carnes asadas, hongos Portobello y quesos como Gouda añejo o Cheddar.

