



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

COSECHA TARDÍA 2022

En la década del '80, tuve el sueño de que nuestra Bodega Lagarde elaborara un vino de extremada calidad y elegancia, reflejando el carácter singular del terroir mendocino. Hoy, tengo el privilegio de presentarles el Henry Gran Guarda N°1, fruto de este sueño y un verdadero vino de autor.

Enrique Pescarmona

HISTORIA

Vino ícono de Bodega Lagarde. Su primera añada fue la 1990, un Cabernet Sauvignon puro, con un potencial infinito y que hoy se reproduce como "Henry Pure" (etiqueta negra), aunque en añadas monovarietales extraordinarias. Esta etiqueta solo se ha lanzado en pocas cosechas y limitadísimos ejemplares de colección.

La incansable búsqueda por crear una combinación de la mejor expresión de diferentes varietales dio inicio a una colección de cosechas de uno de los blends más distinguidos de Argentina: Henry Gran Guarda N°1. Solo elaborado cuando Enrique "Henry" Pescarmona y el enólogo, Juan Roby, descubren calidades excepcionales para producirlo.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Moscato Bianco

VIÑEDOS

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

CIANZA

18 meses en barricas de roble de primer uso. En los mismos barriles en los que fermentó.

GUARDA EN BOTELLA

Henry, vino que evoluciona maravillosamente con los años. Sugerimos guardarlo 10 años posteriores a su cosecha.

ALCOHOL 11,6 %

AZÚCARES REDUCTORES 154,00 g/l

ACIDEZ TOTAL 7.69 gr

PH 3,35

NOTAS DE CATA

Color - Amarillo intenso con impactantes reflejos dorados.

Aroma - Delicado y muy complejo. Se combinan los recuerdos a flores con miel, frutos maduros en almíbar y una suave nota a vainilla.

Sabor - En boca es untuoso y denso, con un elevado nivel de acidez que resulta refrescante y logra equilibrar de manera perfecta su dulce sabor.

MARIDAJE

Es ideal para acompañar con Creme brulee con frutas caramelizadas, tarta de manzanas (o peras) con canela y helado de vainilla, Membrillos asados con mascarpone y nueces y Flan casero dulce de leche y almendras tostadas.

