

# LAGARDE

— 1897 —

## Lagarde Malbec 2009

### Composición Varietal

100% Malbec

### Viñedo

Procedencia

Luján de Cuyo – Mendoza

Año de plantación

1906, 1930, 1995

Altitud

850 y 980 msnm

Rendimiento

Entre 90 y 100 quintales/ha

### Cosecha

Fecha

Marzo 2009

Recolección

Manual en bins plásticos de 400 kg

Clima

Templado cálido con noches frescas. Gran amplitud térmica diaria mayor a 13 ° C.

Precipitación anual 200 Mm

### Elaboración

Fermentación

En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 30°. La maceración dura alrededor de 14 días, dependiendo de degustaciones diarias.

Fermentación maloláctica

Producida espontáneamente

### Crianza

50% del vino. 12 meses en barrica de roble (80% francés y 20% americano)

Estiba en botella

6 meses de estiba mínima en ambiente controlado.

Presentación

Caja x 6 botellas o caja por 12 botellas de 750 ml

### Datos Técnicos

Alcohol (% vol)

13.8°

Acidez Total (gr/lit)

5.7

PH

3.5

Azúcar (gr/lit)

2.00

### Winemaker

Juan Roby Stordeur

### Color/Aroma/Sabor

Color rojo violáceo intenso. Con aromas de frutas rojas maduras y confituras. Notas suaves a vainilla, chocolate y algunos ahumados. En boca es equilibrado con muy buen cuerpo. La presencia de taninos maduros lo hacen muy untuoso y persistente.

### Temperatura recomendada

16 - 18° C

### Maridaje sugerido

Ideal para acompañar cualquier carne, pollo, pato y todo tipo de pastas.