

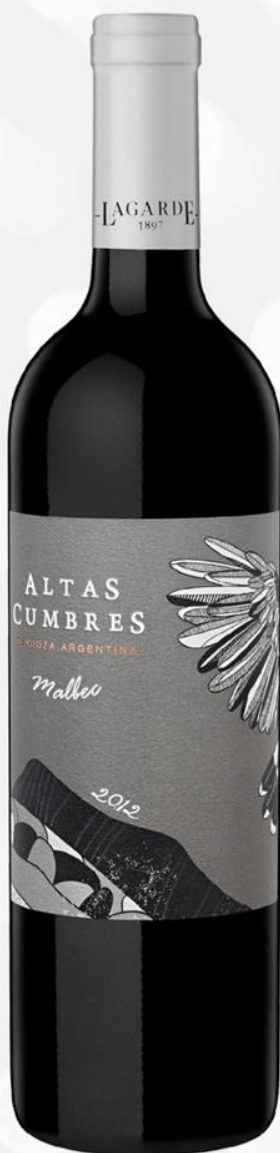
**OFICINA COMERCIAL**

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

**ALTAS CUMBRES MALBEC 2012****COMPOSICIÓN VARIETAL**

100% Malbec

VIÑEDOS

Luján de Cuyo – Mendoza. Plantados en 1906, 1930, 1995, 2007. Altitud 850 y 980 msnm.

ESTRUCTURA DEL VIÑEDO/RENDIMIENTO

2 tipos de plantaciones: Espaldero bajo: riego superficial. Poda pitón y cargador. Alta densidad de plantación. Espaldero alto: Riego por goteo, Poda cordón con pitones. Rendimientos promedio: 120 qq/ha.

FERMENTACIÓN

En tanques de acero inoxidable con remontajes diarios y temperatura controlada por debajo de 28 °C. La maceración dura entre 8 y 12 días, dependiendo de degustaciones diarias. Fermentación maloláctica se produce espontáneamente.

AÑEJAMIENTO

30% del vino. Entre 3 y 5 meses en barrica de roble (50% frances y 50% americano).

GUARDA EN BOTELLA

2 años

ALCOHOL 14,1 gr

AZÚCAR RESIDUAL 2,1 g/l

ACIDEZ TOTAL 5,2 gr

PRODUCCIÓN 310,000 botellas

NOTAS DE CATA

Color - Intenso color, con matices rojos.

Aroma - Voluminoso en aromas, sobresale el carácter a mermelada y frutos del bosque.

Sabor - Buena persistencia en boca, armónico y complejo.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar con pato asado ó carnes guisadas.