

LAGARDE

— 1897 —

Lagarde Blanc de Noir 2010

Composición Varietal

50% Malbec
50% Pinot Noir

Viñedo

Procedencia

Luján de Cuyo y Tupungato – Mendoza

Año de plantación

1930, 1906, 1993, 1995, 1999

Altitud

Lujan 800-1000 msnm. Tupungato 1070 msnm.

Rendimiento

100 a 120 qq/ ha

Cosecha

Fecha

Febrero / Marzo 2010

Recolección

Manual en cajas plásticas

Clima

Templado cálido con noches frescas. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Precipitación anual 200 Mm

Elaboración

Maceración en frío previo a la fermentación entre 24 y 48 hs

Fermentación

Fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas por de bajo de 18°C.

Fermentación maloláctica

Sin fermentación maloláctica.

Crianza

Estiba en botella

Sin contacto con madera.

Presentación

3 meses de estiba mínima en ambiente controlado.

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

Datos Técnicos

Alcohol (% vol)

13.4°

Acidez Total (gr/lit)

7.3

PH

3.2

Azúcar (gr/lit)

2.8

Winemaker

Juan Roby Stordeur

Color/Aroma/Sabor

De color rosado, con reflejos rubí. Aromas delicados y frescos. Hay notas de Frutos como la guinda, la cereza y la frambuesa. En boca se percibe suave y sedoso, con buen volumen, muy refrescante.

Temperatura recomendada

5° - 6° C

Maridaje sugerido

Ideal para acompañar ensaladas frescas con mariscos, pescados y pastas frías. Carnes rojas a punto con verduras caramelizadas



LAGARDE - SAN MARTÍN 1745 – LUJÁN DE CUYO (5507) MENDOZA ARGENTINA

+54 261 4980011 / 4983330

WWW.LAGARDE.COM.AR - INFO@LAGARDE.COM.AR