



# LAGARDE

DESDE 1897

MALBEC



## Lujan de Cuyo, Mendoza

Argentina



100% Malbec



8 a 10 meses de barrica, 80% francés y 20% americano.



16-18° C



750 ml.



## GASTRONOMÍA

Excelente con bife de chorizo, carne al carbón, cabrito al horno, churrasco, medallones de cerdo, pato en salsa de frutos rojos, pavo relleno, antojitos mexicanos fritos con un toque sutil de picante.



## NOTA DE CATA

**Vista:** Limpio y brillante, de color violeta y destellos purpura.

**Nariz:** Aromas de frutas rojas maduras como la ciruela negra y la zarzamora, algunas sensaciones de madera, vainilla, caramelo suave y un toque de humo.

**Boca:** Equilibrado, de estructura amable y tersa, confirmando sensaciones de ciruela madura, maderas finas, especias, vino de taninos intensos, en equilibrio perfecto.

## ¿POR QUÉ ELEGIR LAGARDE MALBEC?

- Vinos elaborados en la zona de Lujan de Cuyo, una de las mejores de Argentina para la producción de grandes vinos.
- Elaborado en una de las mejores y más tradicionales bodegas de vinos Argentinos, fundada en 1897.
- Viñedos ubicados en promedio a 980 msnm, lo que otorga a los vinos sensaciones equilibradas entre intensidad, frutalidad, potencial aromático y elegancia.
- Vinos elaborados con plantas que tienen una edad promedio de 70 años, aportando con esto una intensidad de aromas y sabores espectacular.



LAGARDE

BODEGA 1897

BLN