

HENRY

GRAN GUARDA N° 1 2021

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 variedades 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Malbec 60% (47% Gualtallary y 13% Mayor Drummond)

Merlot 7% (Perdriel)

Cabernet Sauvignon 13% (Perdriel)

Cabernet Franc 20% (10% Perdriel y 10% Gualtallary)

Alcohol: 13,6%

Azúcares reductores: 1,68 g/l.

Acidez total: 5,48 g/l.

pH: 3,63.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato, Mayor Drummond y Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza.

Plantados en: 2006, 1993 y 1906.

Potencial de guarda: más de 15 años.

NOTAS DE CATA

- Rojo oscuro, casi negro, con tintes violáceos.
- Aroma a frutas rojas, hierbas frescas y especias con notas levemente ahumadas, que agregan aún más complejidad.
- En boca, tiene muy buena estructura. Taninos firmes, que llenan la boca con su gran volumen. Es jugoso y la acidez está en perfecto equilibrio con la untuosidad, provocando un final largo y elegante.

MARIDAJES SUGERIDOS

Este vino es el compañero ideal para cenas especiales, realzando el sabor de carnes rojas como el lomo de res, el pato o el cordero. Su estructura y elegancia también lo convierten en una excelente opción para cortes de cerdo braseados o un chivo cocinado a las brasas. Su equilibrio entre jugosidad y acidez armoniza perfectamente con platos de cocción lenta, potenciando cada bocado con su profundidad y complejidad.


LAGARDE
B O D E G A 1 8 9 7

