

HENRY



GRAN GUARDA 2017

Se trata de verdaderos vinos de autor que no se elaboran todos los años, sino que surgen cuando la añada ha dado características especiales e inspiran al dueño, Enrique Pescarmona, y a nuestro enólogo, Juan Roby, a crear un corte exclusivo.

Se elaboran con uvas provenientes de viñedos de bajos rendimientos, con largas maceraciones y su crianza en roble dura como mínimo dos años.

Lucila Pescarmona, tercera generación viticultora

HISTORIA

La primera cosecha de Henry Gran Guarda N° 1 fue la partida del año 1990, donde inició una colección única e irremplazable de cosechas verticales de uno de los vinos mejores logrados en la Argentina.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Malbec 38%, Cabernet Sauvignon 28%, Cabernet Franc 20%, Syrah 14%

Alcohol: 14,2%

Acidez: 5,6 g/l

PH: 3,8

Azúcar Residual: 2,5 g/l

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

Plantados en: 2006, 1993 y 1906.

Altitud: 1380 y 950 msnm

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

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para cenas especiales, donde el plato principal sea carne, que puede ser vacuna, de pato o cordero. También acompaña bien a un cerdo braseado o un chivo hecho a los fuegos.

