



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS LYNCH



BENEGAS LYNCH MERITAGE		
COMPOSICIÓN VARIETAL	50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Petit Verdot.	
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en Finca Libertad sobre la costa alta del Rio Mendoza, Cruz de Piedra, Maipu (850 msnm). Vino elaborado con uvas provenientes de viñedos plantados desde 1899 hasta 1956; todos por la Familia Benegas.	
FECHA DE COSECHA	Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon última quincena de abril, Merlot últimos días del mes de marzo. Petit Verdot segunda quincena de marzo.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío, fermentación alcohólica a 25° C. Mace-ración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso de todos los varietales que componen el corte por separado. En el caso del Cabernet Franc las barricas utilizadas son de 500 litros. Luego de 12 meses de crianza se realiza un pre-corte y el vino ya blendado vuelve a las barricas durante 6 meses más. Este vino tiene 5 años de estiba en botella.	
CRIANZA	18 meses en barricas de roble francés. Este vino posee 5 años de estiba en botella.	
INFOMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 3,27
	PH: 3,7	ACIDEZ: 5,2 gr/lt
NOTA DE CATA	Color: De muy intenso color rojo oscuro con reflejos teja. Limpio y Brillante	
	Nariz: La complejidad de la composición varietal de este vino muestra en la nariz aromas de frutos rojos y negros, especias como la pimienta blanca, clavo y cardamomo. Notas herbales de eucalipto, tomillo y romero. Están presentes los descriptores olfativos de su paso por bodega como el cacao y la vainilla.	
	Boca: Es un vino de mucha presencia desde la entrada. Desarrolla todo su volumen con un alto impacto en el medio de boca mostrando sus taninos redondeados producto del blend de cuatro cepas. Tiene un gran largo de boca con final herbáceo y delicado y una persistencia alta.	
GUARDA ESTIMADA	15 a 20 años.	
TEMPERATURA DE SERVICIO	15°C – 17°C. Sugerimos usar decanter.	
MARIDAJE	Por su volumen y expresividad recomendamos para este vino cocidos de olla de largas preparaciones. Al poseer una gran carga tánica las carnes rojas y de caza suelen ser los mejores compañeros.	