



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS ESTATE LINE



| BENEGAS ESTATE MALBEC | | |
|--------------------------|--|---------------|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100% Malbec. | |
| PROVENIENCIA DE LAS UVAS | Las uvas provienen de nuestros propios viñedos; Finca La Encerrada (1450 msnm), Gualtallary, Valle de Uco y en menor porcentaje de Finca Libertad, sobre la costa alta del río Mendoza (850 msnm), Cruz de Piedra, Maipu, Mendoza. | |
| FECHA DE COSECHA | Última semana de abril. | |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Maceración en frío prefermentativa. Fermentación a 25°C en pileta. Maceración post fermentativa durante 2 semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural. | |
| CRIANZA | 8 a 10 meses barricas de roble francés. | |
| INFORMACIÓN TÉCNICA | Alcohol. 14,5% | Azúcar: 1,73 |
| | Ph: 3,7 | Acidity: 5,27 |
| NOTA DE CATA | Color: Intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. Brillante y limpio. | |
| | Nariz: Aromas de fruta Madura como la fresa y la ciruela aparecen en la entrada de boca. Luego de esto surgen notal florales típicas de las altas temperaturas y frías zonas del Valle de Uco; con un toque de mineralidad propias de las zonas de Gualtallary y Cruz de Piedra. | |
| | Boca: Es un vino de intensidad media con taninos suaves y redondos que se despliegan en toda la boca. Resulta fácil y atractivo de beber, aterciopelado y untuoso en paladar con un prolongado final. | |
| GUARDA ESTIMADA | 8 años | |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 15°C – 17°C. | |
| MARIDAJE | Ideal para acompañar carnes rojas, con cocciones lentas y braseadas; o para beber con cordero o pollo asado en hierbas. También puede acompañar con pastas. | |