



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

## BENEGAS ESTATE LINE

### BENEGAS ESTATE DON TIBURCIO

COMPOSICIÓN VARIETAL	Blend, 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Merlot.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	La uva Malbec provienen de nuestro viñedo Finca La Encerrada (1450 msnm), Gualtallary, Valle de UCO. Las uvas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Merlot provienen de nuestros viñedos Finca Libertad (850 msnm), Cruz de Piedra, Maipu, Mendoza.	
FECHA DE COSECHA	Malbec última semana de abril, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon última quincena de abril, Merlot últimos días de marzo. Petit Verdot segunda quincena de marzo.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Los varietales se elaboran por separado. 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 en barrica de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 3,92
	PH: 3,7	ACIDEZ: 5,34 gr/l
NOTA DE CATA	COLOR: Color rojo rubí, con bordes amarronados. De intensidad media.	
	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 barrica como el cacao y la vainilla.	
	BOCA: Es un vino de mucha presencia desde la entrada. Desa-rrrolla todo su volumen con un alto impacto en el medio de boca mostrando sus taninos redondeados producto del blend de cinco cepas. Tiene un gran largo de boca con final herbáceo y delicado; tiene una persistencia alta.	
GUARDA ESTIMADA	8 años	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C.	
MARIDAJE	Debido a su volumen, se recomienda acompañar este vino con comidas de larga coccion . Ideal para tomar con carnes rojas, caza y pasta.	

