



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

FAMILY LINE



JUAN BENEGAS MALBEC		
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec.	
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Las uvas provienen de nuestros propios viñedos; Finca Libertad, sobre la costa alta del río Mendoza (850 msnm), Cruz de Piedra, Maipu y Finca La Encerrada (1450 msnm), Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	
FECHA DE COSECHA	Primera quincena del mes 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	6 meses en barrica de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	Alcohol: 14 %	Azúcar: 1.93
	Ph: 3,7	Acidez: 4,88 gr/lt
NOTA DE CATA	COLOR: Intenso color rojo cereza con reflejos violáceos.	
	NARIZ: La fruta roja fresca, como frutillas y ciruelas, es la primera sensación olfativa que nos presenta este vino. Luego se descubren notas especiadas típicas de la Primera Zona mendocina y las notas florales características del Valle de Uco. El paso breve por barrica le aporta vainilla y caramelo.	
	BOCA: Consistente vino en la entrada, se destacan en el medio de boca la evolución de taninos dulces y maduros que acompañan la fruta fresca otorgándole un volumen delicado y suave, de equilibrada acidez y persistencia media.	
GUARDA ESTIMADA	5 años.	
TEMPERATURA DE SERVICIO	15 - 17° C.	
MARIDAJE	Ideal para acompañar carnes rojas o blancas asadas, pescados grasos y pastas con salsas livianas.	