



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

FAMILY LINE



LUNA BENEGAS CABERNET SAUVIGNON		
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon.	
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	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 piletas. Maceración post fermentativa durante 2 semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural.	
CRIANZA	6 meses en barrica de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	Alcohol: 14,8 %	Azúcar: 2,01
	Ph: 3,7	Acidez: 5, gr/lt
NOTA DE CATA	COLOR: Color rojo rubí profundo con reflejos morados; brillante y limpio.	
	NARIZ: Intenso en nariz, con gran presencia de los descriptores que definen la cepa se descubren frutos negros, cereza y suaves notas de eucalipto, pimienta y notas de torrefacción.	
	BOCA: Tiene una entrada en boca amable y suave. Muestra todo su equilibrio de taninos redondos, suaves y maduros en el medio de boca. Su final es herbáceo donde vuelven a destacarse las notas de eucalipto. De persistencia media a larga.	
GUARDA ESTIMADA	6 años.	
TEMPERATURA DE SERVICIO	15°C – 17°C	
MARIDAJE	Por su estructura tánica es ideal para acompañar carnes rojas de cocciones prolongadas y Pastas rellenas con salsas rojas.	