



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS SINGLE VINEYARD LINE

BENEGAS SINGLE VINEYARD BLEND

| | | |
|-------------------------|--|---------------------|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | Blend de 34% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc, 33% Merlot | |
| PROCEDENCIA DE LAS UVAS | Selección de las mejores parcelas de nuestra Finca Libertad, sobre la costa alta del río Mendoza (850 msnm), Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza. Los viñedos de Cabernet Franc fueron plantados en 1899; el Cabernet Sauvignon en 1935 y por último, el Merlot en 1956; todos plantados por la Familia Benegas. | |
| FECHA DE COSECHA | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a fines de abril, el Merlot en la última semana de marzo. | |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Maceración en frío prefermentativa. Fermentación a 25 grados en pileta. Maceración post fermentativa durante dos semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural. Todos los varietales se elaboraron por separado y el 50% de cada uno de ellos hizo su fermentación maloláctica en barrica de roble francesa de primer uso. | |
| CRIANZA | 12 meses en barrica de roble francés. | |
| INFORMACIÓN TÉCNICA | ALCOHOL: 14,5% | AZÚCAR: 1,8 |
| | PH: 3,57 | ACIDEZ: 5,79 gr/lit |
| NOTA DE CATA | COLOR: De color rojo bermellón con reflejos rubí, posee una gran profundidad. | |
| | NARIZ: La intensidad de estos tres varietales en proporciones casi iguales da como resultado un vino muy expresivo en cuanto a frutas negras y rojas, la pimienta blanca característica del Cabernet Sauvignon y los morrones asados del Cabernet Franc se mezclan con las cerezas del Merlot y las notas herbales y frescas de todos los componentes de este vino. Acompañan las notas de fermentación de vainilla, ahumado y torrefacción. | |
| | BOCA: Entrada potente con gran presencia de taninos maduros y jugosos. En el medio de boca se perciben diferentes sensaciones, donde se distinguen los aromas en nariz que lo complementan y otorgan elegancia con final expresivo, largo y persistente. | |
| GUARDA ESTIMADA | 15 años | |
| TEMPERATURA SERVICIO | 15°C – 17°C | |
| MARIDAJE | Por sus características de complejidad y evolución este vino acompaña muy bien carnes de caza elaboradas con cocciones lentas como el braseado y salsas complejas. También se adapta muy bien con el cordero y con quesos duros. | |

