



# 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 proviene 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, Maipú, 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	6 meses en barrica de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 1,96
	PH: 3,63	ACIDEZ: 5,77 gr/lit
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: Su entrada denota su presencia y carácter, desarrolla su volumen en el medio de boca con percepción de taninos redondos y sedosos producto del blending de las cinco cepas; equilibrio entre su acidez y alcohol. Es persistente y de largo final con retrogusto delicadamente herbáceo.	
GUARDA ESTIMADA	8 años	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C.	
MARIDAJE	Debido a su volumen, recomendamos acompañarlo con comidas de larga cocción, carnes rojas y de caza; también marida perfectamente con pastas rellenas.	