



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS ESTATE LINE



BENEGAS ESTATE MALBEC		
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Las uvas provienen de nuestros propios viñedos; Finca La Encerrada (1450 msnm), Gualtallary, Valle de Uco y en menor porcentaje de 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 pileta. Maceración post fermentativa durante 2 semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural.	
CRIANZA	6 meses barricas de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	Alcohol. 14,5%	Azúcar: 1,8
	Ph: 3,66	Acidez: 5,68 gr/lt
NOTA DE CATA	Color: Intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. Brillante y limpio.	
	Nariz: Aromas de fruta madura como la fresa y la ciruela aparecen en la entrada de boca. Luego de esto surgen notal florales típicas de las altas temperaturas y frías zonas del Valle de Uco; con un toque de mineralidad propias de las zonas de Gualtallary y Cruz de Piedra.	
	Boca: Es un vino de intensidad media con taninos suaves y redondos que se despliegan en toda la boca. Resulta fácil y atractivo de beber, aterciopelado y untuoso en paladar con un prolongado final.	
GUARDA ESTIMADA	8 años	
TEMPERATURA DE SERVICIO	15°C – 17°C.	
MARIDAJE	Ideal para acompañar carnes rojas, con cocciones lentas y braseadas; o para beber con cordero o pollo asado en hierbas. También puede acompañar con pastas.	