



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS SINGLE VINEYARD LINE



BENEGAS SINGLE VINEYARD SANGIOVESE

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Sangiovese.	
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, Maipu, Mendoza. Viñedos plantados en 1935 por la Familia Benegas.	
FECHA DE COSECHA	Segunda quincena de marzo.	
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	12 meses en barrica de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14%	AZÚCAR: 1,87
	PH: 3,31	ACIDEZ: 6,38 gr/l
NOTA DE CATA	COLOR: Vino de color rojo granate con reflejos rubí. Limpio y brillante.	
	NARIZ: Notas de frutas negras maduras y la frescura característica del varietal se conjugan con las notas de fermentación que aportan elegancia y aromas de vainilla y cacao.	
	Boca: Desde la entrada en boca es un vino fresco, integrado, con gran acidez que se equilibra con el alcohol y los taninos redondos que acompañan hasta el final herbal y persistente dejando un retrogusto ahumado y suave.	
GUARDA ESTIMADA	12 años	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C	
MARIDAJE	Por su estructura frutada pero firme recomendamos acompañar este vino con quesos de pasta dura de vaca u oveja. También es un buen compañero de pastas con salsas de hongos.	