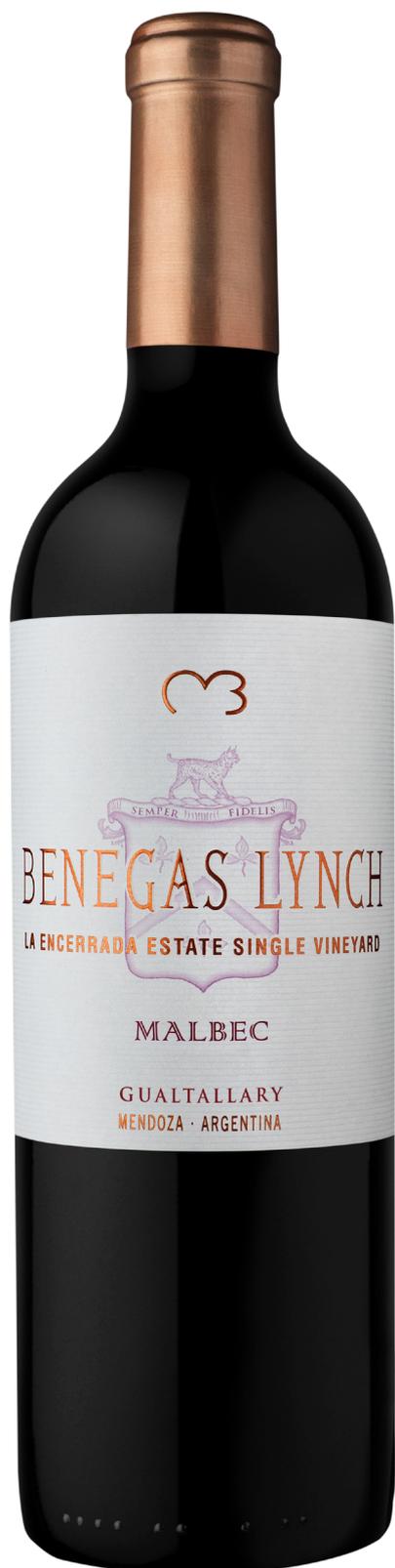




BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS LYNCH



BENEGAS LYNCH MALBEC		
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en Finca La Encerrada, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco (1450 msnm); Mendoza.	
FECHA DE COSECHA	Última semana de abril.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío prefermentativa. Fermentación en piletas a 25°C. maceración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso y luego permanece en ellas durante 18 meses.	
CRIANZA	18 meses en barrica de roble francés y su estiba en botella es de 12 meses.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 1,8
	PH: 3,47	ACIDEZ: 6,9 gr/lit
NOTA DE CATA	Color: Intenso color rojo cereza con reflejos violáceos, característico del varietal.	
	Nariz: Las futas maduras como frutillas y ciruelas, es la primera sensación olfativa que nos presenta este vino. Luego se descubren notas florales, principalmente a violetas, características de las zonas más frías del Valle de Uco. Las notas lácticas presentes son el resultado de su fermentación y guarda y barrica.	
	Boca: Es un vino potente, de taninos redondos y marcados con mucho carácter con un excelente balance en boca y gran persistencia. Su paso por madera le ha dado la sedosidad necesaria para unir toda la gama de descriptores que ha desarrollado este vino durante la fermentación, de allí se desprenden las notas de cuero crudo y tabaco que están muy presentes.	
GUARDA ESTIMADA	15 a 20 años.	
TEMPERATURA DE SERVICIO	17 y 18° C.	
MARIDAJE	Ideal para acompañar cordero asado y otras carnes rojas con métodos de cocción lenta; combina perfectamente con quesos de pasta blanda de leche de vaca, tales como Brie o Camembert.	