



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS ESTATE LINE

BENEGAS ESTATE CABERNET FRANC

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Franc.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Uvas procedente de Maipú, Cruz de Piedra, de Finca Libertad, mezclas de viñedos jóvenes descendientes de los antiguos viñedos plantados por Don Tiburcio Benegas en 1899.	
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 en bodega de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 1,96
	PH: 3,6	ACIDEZ: 5,53 gr/lt
NOTA DE CATA	COLOR: Brillante color rojo rubí con reflejos púrpura; claro, limpio y de media intensidad.	
	NARIZ: Se descubren notas herbáceas en la entrada, con frescos y complejos aromas de frutos rojos tales como grosellas, frambuesas y ciruelas.	
	BOCA: Elegante en la entrada; caroso en el paladar medio con taninos amigables, maduros y redondos. De final largo y sedoso.	
GUARDA ESTIMADA	8 años.	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C.	
MARIDAJE	Excelente para acompañar platos de comida italiana o griega. Combina con salsas de tomate, pizzas gourmet, distintas carnes grilladas, aves de corral, patos y corderos con finas hierbas.	

