



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



BENEGAS LYNCH CABERNET FRANC			
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Franc.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, Maipú. Mendoza. Viñedos de 120 años.		
FECHA DE COSECHA	Última quincena de abril.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío, fermentación alcohólica a 25° C. Maceración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de 500 litros de roble francés de primer uso y luego permanece en ellas durante 18 meses. Este vino tiene 5 años de estiba en botella.		
ALCOHOL	14,60%	PH: 3,74	ACIDEZ: 4,88
NOTA DE CATA	VISTA: De color rojo bermellón con reflejos rubí, posee una gran profundidad.		
	NARIZ: Notas de frutas negras maduras, morrones rojos asados y la frescura característica del varietal se conjugan con las notas de fermentación que aportan elegancia y aromas de vainilla y cacao.		
	BOCA: Es un vino potente, con gran presencia de taninos maduros y jugosos. En el medio de boca despliega un juego de capas en donde se distinguen los aromas percibidos en nariz y acompañan al vino de modo se complementan otorgándole una gran elegancia con un final muy expresivo, largo y persistente.		
GUARDA ESTIMADA	entre 15 y 20 años.	SERVICIO	Entre 17 y 18° C.
MARIDAJE	Por sus características de complejidad y evolución este vino acompaña muy bien carnes de caza elaboradas con cocciones lentas como el braseado y salsas complejas. Quesos de pasta dura de vaca como u oveja.		