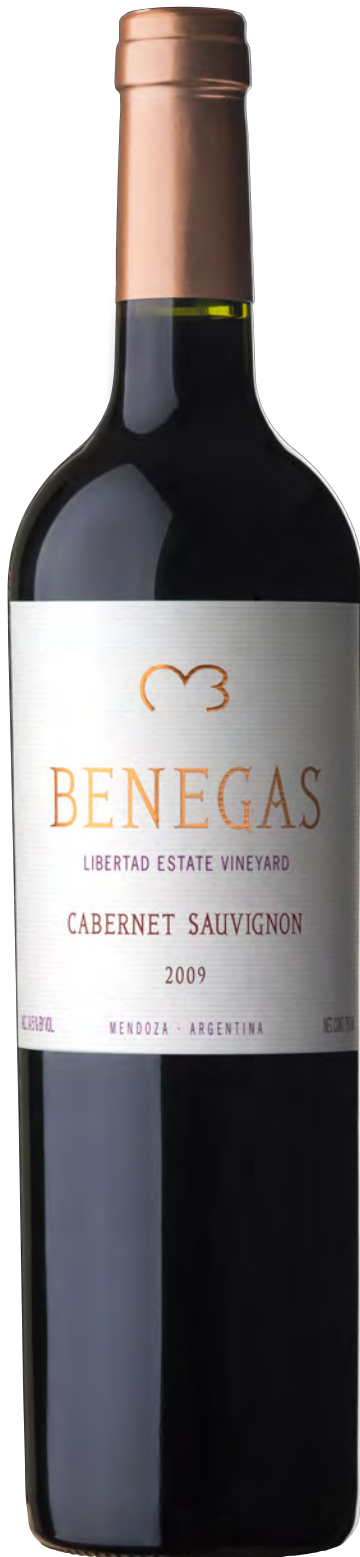




BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



BENEGAS ESTATE CABERNET SAUVIGNON			
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, Maipú. Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Última semana de abril.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío prefermentativa. Fermentación a 25 grados en pileta. Maceración post fermentativa durante dos semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural con levaduras indígenas en barricas de segundo y tercer uso.		
CRIANZA	Doce meses promedio de barricas de roble francés de segundo y tercer uso.		
ALCOHOL	14,90%	PH: 5,50	ACIDEZ: 3,85
NOTA DE CATA	VISTA: Vino de color rojo oscuro profundo con reflejos teja. Brillante y con gran cuerpo y estructura.		
	NARIZ: Posee una intensidad aromática elevada con notas de frutas negras como las moras y recuerdos de aceituna negra, especias como la pimienta negra en grano, cuero mojado y finas notas herbáceas se hacen presentes en la fase olfativa de este vino.		
	Boca: En la entrada en boca es poderosa, de taninos marcados, con un medio de boca balanceado entre acidez, taninos y alcohol, con un final de boca aterciopelado, elegante y equilibrado.		
GUARDA ESTIMADA	8 años	SERVICIO	Entre 16 y 18° C.
MARIDAJE	Ideal para acompañar pastas rellenas, guisos y preparaciones de cocciones elaboradas.		