



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



## CARMELA BENEGAS ROSÈ DE CABERNET FRANC.

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Franc.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad- Maipú. Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Segunda semana del mes de marzo.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración de las uvas entre 12 y 24 horas. Luego se produce el escurrido y desborre técnico. Continúa la fermentación como un vino blanco.		
ALCOHOL	13,5 %	PH: 3,40	ACIDEZ: 6,20
NOTA DE CATA	VISTA: Limpio, brillante. Rojo cereza suave con reflejos rubí.		
	NARIZ: Aromas marcados de frutas frescas rojas donde se destacan las cerezas, frutillas y frambuesas.		
	BOCA: Muy buena entrada fresca y delicada, gran volumen en el medio de boca y equilibrio exacto entre acidez, frutas y alcohol. Final persistente con notas herbales características de la cepa Cabernet Franc.		
SERVICIO	Entre 8 y 10° C, servido en copa de vino blanco o rosado.		
MARIDAJE	Acompaña muy bien los pescados de carne fina asado como abadejo, trillas o truchas o las ensaladas con mariscos.		