



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



CLARA BENEGAS CHARDONNAY / SAUVIGNON BLANC			
COMPOSICIÓN VARIETAL	95% Chardonnay, 5% Sauvignon blanc.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca La Encerrada, Gualtallary. Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Segunda semana de febrero.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración, prensado y desborre. Fermentación alcohólica. Crianza sobre lías durante tres meses.		
ALCOHOL	13,5 %	PH: 3,30	ACIDEZ: 6
NOTA DE CATA	VISTA: Limpio y brillante. De color amarillo pálido con reflejos verdosos.		
	NARIZ: El Chardonnay, con sus características elegantes de durazno blanco, ananá y flores blancas aporta cuerpo, estructura y suavidad mientras que el Sauvignon Blanc le suma su lado salvaje y herbáceo con sus notas de cítricos frescos.		
	BOCA: La entrada en boca es refrescante, despliega su delicada estructura en el medio de boca donde la combinación de ambas cepas desarrolla toda su capacidad. El final el largo y persistente para este vino que tiene un equilibrio por su acidez justa.		
GUARDA ESTIMADA	Al ser un vino joven cuyas principales características son su frescura y las notas de frutas frescas, recomendamos beberlo con no más de 3 años de antigüedad desde la fecha de su elaboración.		
SERVICIO	Entre 7 y 9° C, en copa de vino blanco.		
MARIDAJE	Acompaña muy bien ensaladas de verdes, pescados al vapor y mariscos suaves.		