



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



BENEGAS ESTATE FINCA LIBERTAD			
COMPOSICIÓN VARIETAL	34% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc, 33% Merlot.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, Maipú. Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a fines de abril, el Merlot en la última semana de marzo.		
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. Todos los varietales se elaboraron por separado y el 50% de cada uno de ellos hizo su fermentación maloláctica en barrica de roble francesa de primer uso.		
CRIANZA	Cada varietal paso por barrica francesa de forma separada durante 8/10 meses promedio, luego se realizó un precorte y volvió a las barricas a terminar su crianza durante 6/8 meses más.		
ALCOHOL	---	PH: ---	ACIDEZ: ---
NOTA DE CATA	<p>VISTA: De color rojo bermellón con reflejos rubi, posee una gran profundidad.</p> <p>NARIZ: La intensidad de estos tres varietales en proporciones casi iguales da como resultado un vino muy expresivo en cuanto a frutas negras y rojas, la pimienta blanca característica del Cabernet Sauvignon y los morrones asados del Cabernet Franc se mezclan con las cerezas del merlot y las notas herbales y frescas de todos los componentes de este vino. Acompañan las notas de fermentación de vainilla, ahumado y torrefacción.</p>		
GUARDA ESTIMADA	<p>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.</p>		
MARIDAJE	15 años	SERVICIO	Entre 17 y 18° C.
	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.		