



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



JUAN BENEGAS MALBEC			
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, Maipú y Finca La Encerrada, Gualtallary. Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Primera quincena del mes 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.		
CRIANZA	Seis meses de barrica francesa de segundo y tercer uso. Estiba en botella de seis meses.		
ALCOHOL	14,8 %	PH: 3,75	ACIDEZ: 5
NOTA DE CATA	VISTA: Intenso color rojo cereza con reflejos violáceos.		
	NARIZ: La fruta roja fresca, como frutillas y ciruelas, es la primera sensación olfativa que nos presenta este vino. Luego se descubren notas especiadas típicas de la Primera Zona mendocina y las notas florales características del Valle de Uco. El paso breve por barrica le aporta vainilla y caramelo.		
	BOCA: Consistente vino en la entrada, se destacan en el medio de boca la evolución de taninos dulces y maduros que acompañan la fruta fresca otorgándole un volumen delicado y suave, de equilibrada acidez y persistencia media.		
GUARDA ESTIMADA	5 años.		
SERVICIO	Beber entre 15 y 17° C.		
MARIDAJE	Ideal para acompañar carnes rojas o blancas asadas, pescados grasos y pastas con salsas livianas.		