



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



LUNA BENEGAS 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.		
CRIANZA	Seis meses de barrica francesa de segundo y tercer uso. Estiba en botella de seis meses.		
ALCOHOL	14,8 %	PH: 3,85	ACIDEZ: 5,5
NOTA DE CATA	VISTA: Color rojo rubí profundo con reflejos morados; brillante y limpio.		
	NARIZ: Intenso en nariz, con gran presencia de los descriptores que definen la cepa se descubren frutos negros, cereza y suaves notas de eucaliptus, pimienta y notas de torrefacción.		
	BOCA: Tiene una entrada en boca amable y suave. Muestra todo su equilibrio de taninos redondos, suaves y maduros en el medio de boca. Su final es herbáceo donde vuelven a destacarse las notas de eucalipto. De persistencia media a larga.		
GUARDA ESTIMADA	6 años.		
SERVICIO	Servir entre los 15 y 17° C.		
MARIDAJE	Por su estructura tánica es ideal para acompañar carnes rojas de cocciones prolongadas y Pastas rellenas con salsas rojas.		