



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



BENEGAS ESTATE MALBEC			
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca La Encerrada, Gualtallary, 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 en barricas de segundo y tercer uso.		
CRIANZA	Doce meses promedio de barricas de roble francés de segundo y tercer uso.		
ALCOHOL	14,90%	PH: 3,75	ACIDEZ: 5,50
NOTA DE CATA	VISTA: De color rojo rubí con reflejos violáceos. Brillante y limpio.		
	NARIZ: Las futas maduras como frutillas y ciruelas, es la primera sensación olfativa que nos presenta este vino. Luego se descubren notas florales, principalmente a violetas, características de las zonas mas frías del Valle de Uco. Las notas lácticas presentes son el resultado de su fermentación, guarda y barrica.		
	BOCA: Es un vino de intensidad media con taninos suaves y redondos que se despliegan en toda la boca. Resulta fácil de beber, es aterciopelado y untuoso con un gran y prolongado final.		
GUARDA ESTIMADA	8 años	SERVICIO	Entre 16 y 18° C.
MARIDAJE	Es un vino ideal para acompañar cordero asado y también braseado otras carnes rojas con métodos de cocción lenta.		