



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



BENEGAS LYNCH 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 fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso y luego permanece en ellas durante 18 meses. Este vino tiene 1 año de estiba en botella.		
ALCOHOL	15,7%	PH: 3,67	ACIDEZ: 5,61
NOTA DE CATA	<b>VISTA:</b> Es un vino brillante de color rojo intenso con reflejos violáceos característico del varietal.		
	<b>NARIZ:</b> 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 y guarda y barrica.		
	<b>Boca:</b> Es un vino potente, de taninos redondos y marcados con mucho carácter con un excelente balance en boca y gran persistencia. Su paso por madera le ha dado la sedosidad necesaria para unir toda la gama de descriptores que ha desarrollado este vino durante la fermentación, de allí se desprenden las notas de cuero crudo y tabaco que están muy presentes.		
GUARDA ESTIMADA	entre 10 y 15 años.	SERVICIO	Entre 17 y 18° C.
MARIDAJE	Ideal para acompañar cordero asado y también braseado otras carnes rojas con métodos de cocción lenta y también quesos de pasta blanda de vaca como brie o camembert.		