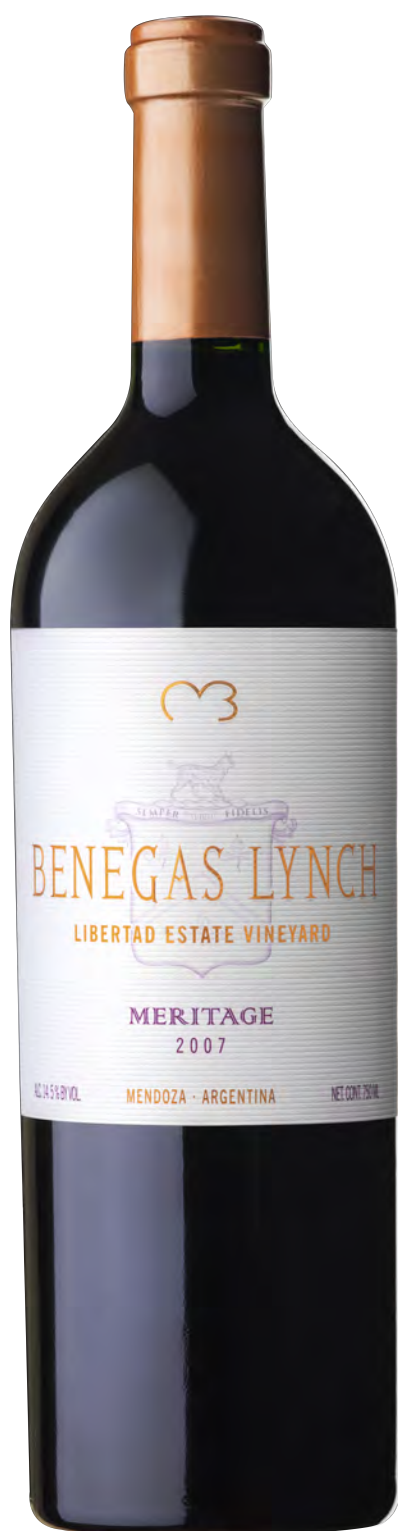




# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



## BENEGAS LYNCH MERITAGE

COMPOSICIÓN VARIETAL	50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Petit Verdot.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, Maipú, Mendoza. Viñedos de entre 80 y 120 años.		
FECHA DE COSECHA	Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon última quincena de abril, Merlot últimos días del mes de marzo. Petit Verdot segunda quincena de marzo.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío, fermentación alcohólica a 25° C. Maceración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso de todos los varietales que componen el corte por separado. En el caso del Cabernet Franc las barricas utilizadas son de 500 litros. Luego de 12 meses de crianza se realiza un precorte y el vino ya blendado vuelve a las barricas durante 6 meses más. Este vino tiene 5 años de estiba en botella.		
ALCOHOL	14,7%	PH: 3,80	ACIDEZ: 4,80
NOTA DE CATA	VISTA: Este vino es limpio, brillante. De muy intenso color rojo oscuro con reflejos teja.		
	NARIZ: La complejidad de la composición varietal de este vino muestra en la nariz aromas de frutos rojos y negros, especias como la pimienta blanca, clavo y cardamomo. Notas herbales de eucalipto, tomillo y romero. Están presentes los descriptores olfativos de su paso por bodega como el cacao y la vainilla.		
	BOCA: Es un vino de mucha presencia desde la entrada. Desarrolla todo su volumen con un alto impacto en el medio de boca mostrando sus taninos redondeados producto del blend de cuatro cepas. Tiene un gran largo de boca con final herbáceo y delicado y una persistencia alta.		
GUARDA ESTIMADA	entre 15 y 20 años	SERVICIO	Entre 17 y 18° C.
MARIDAJE	Por su volumen y expresividad recomendamos para este vino cocidos de olla de largas preparaciones. Al poseer una gran carga tánica las carnes rojas y de caza suelen ser los mejores compañeros.		