



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



BENEGAS ESTATE SANGIOVESE			
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Sangiovese.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, Maipú. Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Segunda quincena de marzo.		
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. El 50% del vino realizó su fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso.		
CRIANZA	Este Sangiovese estuvo 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros el 50% de primer uso.		
ALCOHOL	15 %	PH: 3,70	ACIDEZ: 5,50
NOTA DE CATA	VISTA: Vino de color rojo granate con reflejos rubí. Limpio y brillante.		
	NARIZ: Notas de frutas negras maduras y la fresca característica del varietal se conjugan con las notas de fermentación que aportan elegancia y aromas de vainilla y cacao.		
	BOCA: Desde la entrada en boca es un vino fresco, integrado, con gran acidez que se equilibra con el alcohol y los taninos redondos que acompañan hasta el final herbal y persistente dejando un retrogusto ahumado y suave.		
GUARDA ESTIMADA	8 años	SERVICIO	Entre 16 y 18° C.
MARIDAJE	Por su estructura frutada pero firme recomendamos acompañar este vino con quesos de pasta dura de vaca u oveja. También es un buen compañero de pastas con salsas de hongos.		