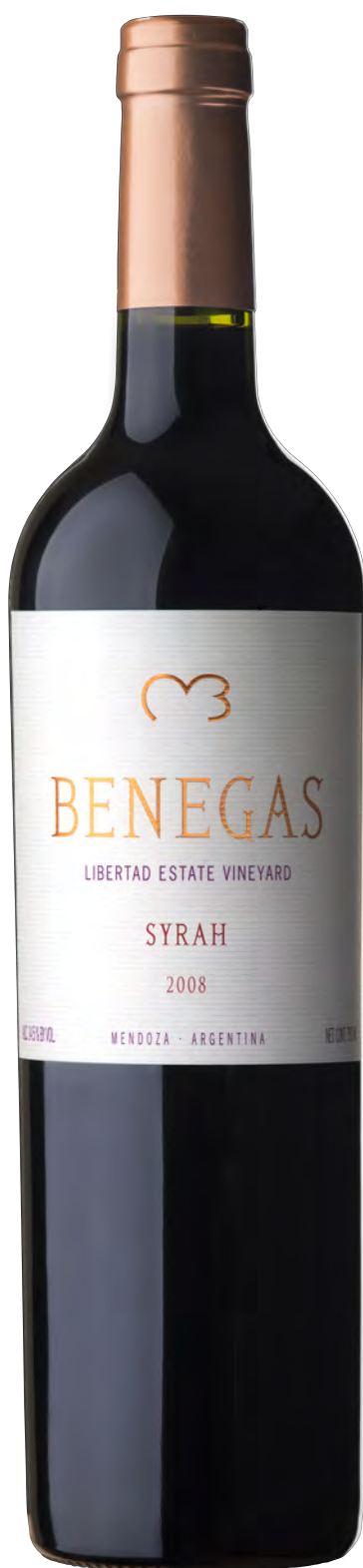




BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



BENEGAS ESTATE SYRAH			
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Syrah.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, Maipú. Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Segunda y tercera semana 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 en barricas de segundo y tercer uso.		
CRIANZA	Doce meses promedio de barricas de roble francés de segundo y tercer uso.		
ALCOHOL	15,20%	PH: 3,70	ACIDEZ: 5,00
NOTA DE CATA	VISTA: De color rojo oscuro con reflejos rubí. Brillante y limpio.		
	NARIZ: Frutas negras como el cassis y las cerezas negras, notas de olivas negras e intensos aromas especiados en nariz marcan las características aromáticas principales de esta cepa originaria del Rödano. Las notas herbales de romero le confieren una sensación fresca y le otorga equilibrio.		
	BOCA: 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	8 años	SERVICIO	Entre 16 y 18° C.
MARIDAJE	Por su estructura tánica este vino acompaña perfectamente carnes de cerdo y cordero elaboradas en largas cocciones o pastas con salsas elaboradas.		