



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



## BENEGAS ESTATE DON TIBURCIO

COMPOSICIÓN VARIETAL	50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Merlot.		
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Malbec de Finca La Encerrada, Gualtallary. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot y Merlot de Finca Libertad, Maipú, Mendoza.		
FECHA DE COSECHA	Malbec última semana de abril, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon última quincena de abril, Merlot últimos días de marzo. Petit Verdot segunda quincena de marzo.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se elaboran los distintos varietales por separado. Maceración en frío prefermentativa. Fermentación a 25 grados en pileta. Maceración post fermentativa durante dos semanas. Desborre y fermentación maloláctica en barrica con levaduras indígenas de segundo uso.		
CRIANZA	Diez meses en promedio de barrica francesa de 2do. uso.		
ALCOHOL	____ %	PH: ____	ACIDEZ: __
NOTA DE CATA	VISTA: Intenso color rojo oscuro con reflejos rubí; muestra una gran intensidad y profundidad.		
	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 barrica 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 cinco cepas. Tiene un gran largo de boca con final herbáceo y delicado; tiene una persistencia alta.		
GUARDA ESTIMADA	10 años	SERVICIO	Entre 16 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.		