



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

FAMILY LINE



CARMELA BENEGAS CABERNET FRANC		
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Franc.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Finca Libertad, sobre la costa alta del rio Mendoza (850 msnm), Cruz de Piedra, Maipu, Mendoza.	
FECHA DE COSECHA	Segunda semana del mes de marzo.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración de las uvas entre 12 y 24 horas. Luego se produce el escurrido y desborre técnico. Continúa la fermentación como un vino blanco.	
CRIANZA	Vino joven y frutado sin paso por madera.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 13 %	AZÚCAR: 1
	PH: 3,4	ACIDEZ: 5,43 gr/lt
NOTA DE CATA	COLOR: Limpio y Brillante, de suave color cereza.	
	NARIZ: Aromas marcados de frutas frescas rojas donde se destacan las cerezas, frutillas y frambuesas.	
	BOCA: Muy buena entrada fresca y delicada, gran volumen en el medio de boca y equilibrio exacto entre acidez, frutas y alcohol. Final persistente con notas herbales características de la cepa Cabernet Franc.	
GUARDA ESTIMADA	Para tomar en el momento. Recomendamos beber el vino hasta 3 años de guarda.	
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 8 y 10° C, servido en copa de vino blanco o rosado.	
MARIDAJE	Acompaña muy bien los pescados tales como abadejo, trillas o truchas y ensaladas de mariscos. Muy adecuado para tomar como aperitivo.	