



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS LYNCH



BENEGAS LYNCH CABERNET FRANC		
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Franc.	
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en Finca Libertad sobre la costa alta del Rio Mendoza, Cruz de Piedra, Maipu (850 msnm). Cabernet Franc elaborado con uvas plantadas por Tiburcio Benegas en 1899.	
FECHA DE COSECHA	Última quincena de abril.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío, fermentación alcohólica a 25° C. Maceración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de 500 litros de roble francés de primer uso y luego permanece en ellas durante 18 meses. Este vino tiene 5 años de estiba en botella.	
CRIANZA	18 meses en barricas de roble francés. Este vino posee 5 años de estiba en botella.	
INFOMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 2,27
	PH: 3,6	ACIDEZ: 5,2 gr/lit
NOTA DE CATA	Color: De muy intenso color rojo oscuro con reflejos teja. Limpio y Brillante	
	Nariz: Notas de frutas negras maduras, morrones rojos asados y la frescura característica del varietal se conjugan con las notas de fermentación que aportan elegancia y aromas de vainilla y cacao.	
	Boca: Es un vino potente, con gran presencia de taninos maduros y jugosos. En el medio de boca despliega un juego de capas en donde se distinguen los aromas percibidos en nariz y acompañan al vino de modo se complementan otorgándole una gran elegancia con un final muy expresivo, largo y persistente.	
GUARDA ESTIMADA	15 a 20 años.	
TEMPERATURA DE SERVICIO	15°C – 17°C. Sugerimos usar decanter.	
MARIDAJE	Por sus características de complejidad y evolución este vino acompaña muy bien carnes de caza elaboradas con cocciones lentas como el braseado y salsas complejas. Quesos de pasta dura de vaca como u oveja.	