



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS LYNCH



| BENEGAS LYNCH MALBEC | | |
|--------------------------|---|--------------------|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100% Malbec. | |
| PROVENIENCIA DE LAS UVAS | Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en Finca La Encerrada, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco (1450 msnm); Mendoza. | |
| FECHA DE COSECHA | Última semana de abril. | |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Maceración en frío prefermentativa. Fermentación en piletas a 25°C. maceración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso y luego permanece en ellas durante 18 meses. | |
| CRIANZA | 18 meses en barricas de roble francés. Este vino posee 12 meses de estiba en botella. | |
| INFORMACIÓN TÉCNICA | ALCOHOL: 15% | AZÚCAR: 2,05 |
| | PH: 3,7 | ACIDEZ: 5,06 gr/lt |
| NOTA DE CATA | Color: Es un vino brillante de color rojo intenso con reflejos violáceos característico del varietal. | |
| | Nariz: Las futas maduras como frutillas y ciruelas, es la primera sensación olfativa que nos presenta este vino. Luego se descubren notas florales, principalmente a violetas, características de las zonas más frías del Valle de Uco. Las notas lácticas presentes son el resultado de su fermentación y guarda y barrica. | |
| | 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 | 10 a 15 años. | |
| TEMPERATURA DE SERVICIO | 17 y 18° C. | |
| MARIDAJE | Ideal para acompañar cordero asado y también braseado otras carnes rojas con métodos de cocción lenta y también quesos de pasta blanda de vaca como brie o camembert. | |