



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA



## BENEGAS SINGLE VINEYARD LINE

BENEGAS SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON		
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Selección de las mejores parcelas de nuestra Finca Libertad, sobre la costa alta del río Mendoza (850 msnm), Cruz de Piedra, Maipu, Mendoza. Mezcla de viñedos jóvenes descendientes de los antiguos viñedos plantados en 1935 por la Familia Benegas.	
FECHA DE COSECHA	Última semana de abril.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío prefermentativa. Fermentación a 25°C en pileta. Maceración post fermentativa durante 2 semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural.	
CRIANZA	8 a 10 meses en barrica de roble francés.	
ALCOHOL	ALCOHOL: 15%	SUGAR: 2,3
	PH: 3,7	ACIDITY: 5,3 gr/l
NOTA DE CATA	COLOR: intenso color rojo oscuro con bordes amarronados.	
	NARIZ: Aromas de cereza, grosellas, ciruelas y chocolate; especiado y con sutiles notas herbáceas.	
	BOCA: Sabor a pino, cedro, grafito, chocolate y aceitunas negras; que van a desarrollar con el tiempo aromas profundos y una estructura aterciopelada. Elegante y equilibrado con final largo y prolongado.	
GUARDA ESTIMADA	12 años.	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C.	
MARIDAJE	Ideal para acompañar comidas con muchas grasas (carne de vaca o de animales de caza), pastas con salsas fuertes, picantes. También quesos cambembert y similares, quesos cheddar. En general todas las carnes rojas. Guisos, locros y pucheros.	