



# BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

## BENEGAS SINGLE VINEYARD LINE



### BENEGAS SINGLE VINEYARD MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Selección de las mejores parcelas de nuestros propios viñedos; Finca La Encerrada (1450 msnm), Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	
FECHA DE COSECHA	Segunda semana de abril.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío prefermentativa. Fermentación a 25°C en piletas. Maceración post fermentativa durante 2 semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural.	
CRIANZA	12 a 16 meses en barrica de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 2,85
	PH: 3,7	Acidez: 5,32 gr/l
NOTA DE CATA	COLOR: De color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Limpio y brillante.	
	NARIZ: Fuerte presencia de frutos rojos, con notas florales tales como violetas; típicas de las regiones frías del Valle de Uco. La amplitud térmica generada en estos viñedos de altura dan al vino un color profundo y una gran intensidad aromática.	
	BOCA: Vino de intensidad media, con taninos suaves y redondos que se desarrollan a través de la boca. Jugoso y muy agradable en el paladar con una sutil mineralidad. Elegante y largo final en boca.	
GUARDA ESTIMADA	12 años.	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C.	
MARIDAJE	Ideal para acompañar carnes rojas braseadas, tradicional asado argentino y también puede acompañar pasta con salsas complejas.	