



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS SINGLE VINEYARD LINE

BENEGAS SINGLE VINEYARD PINOT NOIR

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Pinot Noir.	
PROVENIENCIA DE LAS UVAS	Selección de las mejores parcelas de nuestros propios viñedos; Finca La Encerrada (1450 msnm, 4800 ft), Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.	
FECHA DE COSECHA	Segunda 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	18 meses roble francés.	
ALCOHOL	ALCOHOL: 14,5%	AZÚCAR: 2,25
	PH: 3,6	ACIDEZ: 5,55 gr/l
NOTA DE CATA	COLOR: presenta un color rojo brillante de intensidad media, con reflejos de cereza.	
	NARIZ: Fuerte presencia de fruta madura, con notas de mermelada de cereza y cítricos. Intenso y frutado.	
	BOCA: Entrada agradable, con buen equilibrio entre el alcohol y acidez. Untuoso en el paladar medio con notas de tiza un largo, elegante y sedoso final. 10 años.	
GUARDA ESTIMADA	10 años	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C	
MARIDAJE	Carnes rojas, mollejas de cordero, pescados como la trucha, pastas con salsas u hongos.	

