



## Benegas Don Tiburcio

**Varietal(es):** 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Merlot

**Origen:** Malbec de Finca La Encerrada y Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Merlot de Finca Libertad (Maipú) en Mendoza, Argentina.

**Tipo de suelo:** Canto rodado con abundante grava y arcilla en Finca Libertad. Piedra y arcilla cubiertas por una fina capa de arena en Finca La Encerrada.

**Elaboración:** Se elaboran los distintos varietales por separado. Maceración en frío. Fermentación a 25 grados en pileta de cemento. Maceración post fermentativa durante dos semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural con levaduras indígenas en barricas de segundo uso. Diez meses en promedio de crianza en barricas de roble francés de segundo uso.

**Graduación alcohólica:** 15,20 % **pH:** 3,77  
**Acidez:** 5,20 g/l **Azúcar residual:** 2,20 g

**Aspecto:** Intenso color rojo oscuro con reflejos rubí. De aspecto brillante y profundo.

**Nariz:** La complejidad de la composición varietal de este vino hace percibir aromas de frutos rojos y negros, de especias, como la pimienta blanca, el clavo y el cardamomo. También muestra notas herbales que recuerdan a romero y eucalipto. Su paso por barrica le deja reminiscencias de cacao y vainilla.

**Boca:** Tiene una entrada impactante. La intervención de cinco varietales le aporta una textura y un volumen consistentes, así como también unos taninos suaves y balanceados. Su mineralidad y sus aromas herbáceos le otorgan una gran persistencia en boca.

**Sugerencias:** Por su volumen y alta expresividad, este vino es ideal para acompañar cocidos de olla de larga cocción. Al poseer una importante carga tánica es el compañero ideal de carnes rojas y de platos de caza.

**Temperatura de servicio:** entre 16° y 18°

**Guarda estimada:** 10 años