



Juan Benegas

Varietal(es): Malbec

Origen: Finca Libertad (Maipú) y Finca La Encerrada (Valle de Uco) 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: 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. Seis meses de crianza en barricas francesas de segundo y tercer uso. Seis meses de estiba tras embotellado.

Graduación alcohólica: 14,5% **pH:** 3,75
Acidez: 5,00 g/l **Azúcar residual:** 1,94 g/l

Aspecto: Intenso color rojo cereza con reflejos violáceos.

Nariz: Destacan aromas de frutos rojos (fresas y ciruelas). Especies y alguna nota floral. Su paso por barrica y la fermentación maloláctica le aportan agradables aromas de vainilla y mantequilla.

Boca: Taninos maduros y suaves, alto contenido fenólico y acidez equilibrada. Persistencia media.

Sugerencias: Un malbec con mucha fruta, fácil de beber y a servir acompañando carnes rojas o blancas asadas, pescados grasos o pastas con salsas ligeras.

Temperatura de servicio: entre 15° y 17°

Guarda estimada: 5 años