



## Benegas Lynch Cabernet Franc

**Varietal(es):** 100% Cabernet Franc



**Origen:** Finca Libertad (Maipú) en Mendoza, Argentina.  
Viñedo de 120 años.

**Tipo de suelo:** Canto rodado con abundante grava y arcilla.

**Elaboración:** Maceración en frío. Fermentación alcohólica a 25°. Maceración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de 500 l de roble francés de primer uso, permaneciendo en éstas durante 18 meses más. Este vino tiene 5 años de estiba en botella.

**Graduación alcohólica:** 14,60% **pH:** 3,74

**Acidez:** 4,88 g/l **Azúcar residual:** 2,50 g/l



**Aspecto:** Intenso color rojo bermellón con reflejos rubí.  
Gran profundidad.

**Nariz:** Presenta aromas de frutos negros y pimentón asado. La frescura típica de este varietal se complementa con aromas terciarios como vainilla y cacao, dando por resultado un bouquet muy elegante.

**Boca:** Se trata de un vino muy potente, con gran cantidad de taninos maduros y jugosos. En el paladar se confirman los aromas detectados en nariz, otorgándole al vino una gran elegancia. Final muy expresivo, largo y persistente.

**Sugerencias:** Por su volumen y alta expresividad, este vino es ideal para combinar con carnes de caza de cocciones lentas como el braseado acompañado de salsas complejas. A su vez resulta óptimo para combinar con una tabla de quesos de pasta dura de oveja o de vaca.

**Temperatura de servicio:** entre 17° y 18°

**Guarda estimada:** de 15 a 20 años

