



Benegas Lynch Malbec

Varietal(es): 100% Malbec

Origen: Finca La Encerrada, Gualtallary, Mendoza, Argentina.

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

Elaboración: Maceración en frío, fermentación alcohólica a 25° C. Maceración fermentativa durante 20 días. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer uso y luego permanece en ellas durante 18 meses. Este vino tiene 1 año de estiba en botella. Fermentación alcohólica a 25°. Maceración fermentativa durante 20 días.

Graduación alcohólica: 15,70 % **pH:** 3,67%

Acidez: 5,61 g/l **Azúcar residual:** 1,80 g

Aspecto: Brillante, de color rojo intenso con reflejos violáceos característicos del varietal.

Nariz: La primera sensación olfativa que nos presenta este vino son aromas a frutas maduras como fresas y ciruelas. Luego se van descubriendo notas florales, principalmente evocando la fragancia de las violetas, características de las zonas más frías del Valle de Uco. Las notas lácticas presentes son el resultado de su fermentación y crianza en barrica.

Boca: Es un vino potente, de taninos redondos y marcados con mucho carácter. En boca se presenta equilibrado y con gran persistencia. Su paso por madera le ha dado la sedosidad necesaria para unir toda la gama de descriptores que ha desarrollado este vino durante la fermentación. Muy presentes, por ello, las notas de cuero crudo y tabaco.

Sugerencias: Un vino con cuerpo, ideal para acompañar con carnes rojas, cordero asado o braseado. Ideal también para acompañar con quesos de pasta blanda de vaca como brie o camembert.

Temperatura de servicio: entre 17° y 18°

Guarda estimada: de 10 a 15 años.