



Benegas Malbec

Varietal(es): 100% Malbec

Origen: Malbec de Finca La Encerrada en Mendoza, Argentina.

Tipo de suelo: Piedra y arcilla cubiertas por una fina capa de arena.

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 en barricas de segundo uso. Doce meses promedio de crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Graduación alcohólica: 14,9% **pH:** 3,75
Acidez: 5,50 g/l **Azúcar residual:** 2,40 g

Aspecto: Intenso color rojo rubí con bordes violáceos. De aspecto brillante y limpio.

Nariz: Presenta aromas de frutas rojas maduras, predominando las cerezas y las ciruelas. En menor medida se perciben notas florales a violetas, características de las zonas más frías del Valle de Uco. Las notas lácticas son el resultado de su fermentación maloláctica y crianza.

Boca: Vino de intensidad media con taninos suaves y redondos que se despliegan en toda la boca. Es un vino aterciopelado, fácil de beber y untuoso con un final prolongado.

Sugerencias: Este vino acompaña muy bien platos de carnes rojas tanto asadas como guisadas. Ideal también para cordero.

Temperatura de servicio: entre 16° y 18°

Guarda estimada: 8 años