



DON TIBURCIO

Don Tiburcio está compuesto por nuestro blend, con 18 meses de barrica, a los que se incorpora Malbec 2002, para llegar a un equilibrio entre colores, aromas y sabores. Con este vino, Benegas buscó incorporar un producto más joven, donde aparezcan los matices frutados propios de la uva, sin alejarse de la finura que le otorga la barrica de roble.

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

Origen: Costa del Alto Río Mendoza, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

Producción: 40.000 botellas.

Conservación: La base del vino es conservada en barricas de roble francés por un tiempo de 18 meses, de los cuales pasan 10 como varietales puros y 8 como Blend. El resto (Malbec) es vino conservado durante 8 meses en barricas hasta hacer el corte final donde nace Don Tiburcio.

Características Sensoriales

Color: Brillante y profundo, con matices combinados entre el violáceo del Malbec y los toques rubí atejados del vino de barrica.

Aroma: Prevalcen las frutas rojas maduras y un fondo de vainilla achocolatada, aportada por el blend.

Sabor: Intenso, frutado, con buen final y persistencia. Fuertes taninos presentes pero dulces.

Temperatura Recomendada: 15°C a 17°C.

Don Tiburcio is composed of our blend, with 18 months barrel, plus Malbec 2002 to reach a balance in color, aroma and flavors. With this wine Benegas introduced a younger wine that shows up the flavors of the grape while keeping the fineness provided by the oak barrels.

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

Origin: Upper Mendoza River Bank, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

Production: 40.000 bottles.

Conservation: The base wine is matured in oak barrels for a period of 18 months, 10 months as a pure varietal and 8 months as a Blend. The remainder (Malbec) is wine that is aged during 8 months in barrels until the final cut of Don Tiburcio is created.

Sensory Profile

Color: Bright with combined shades of purple from the Malbec and touches of ruby, typical of barrel matured wines.

Aroma: A predomination of mature red fruits and a touch of chocolate vanilla provided by the Blend.

Taste: Intense and fruity, with soft tannins and an impressive and persistent finish.

Recommended Temperature: 15°C to 17°C.

ESTIRPE BENEGAS

Winery 54 261 4960794

info@bodegabenegas.com www.bodegabenegas.com

PROVA DA SAFRA 2004

*Filet mignon grelhado ao molho de vinho e champignon com batatas ao forno.
Jantar em 07/03/2012.*