



LUNA BENEGAS

100% CABERNET SAUVIGNON

Este 100% Cabernet Sauvignon fue elaborado con las mejores uvas de la provincia de Mendoza. Es un vino joven, fresco y elegante, ideal para acompañar las mejores carnes argentinas.

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

Origen: Mendoza, Argentina.

Producción: 40.000 botellas.

Características Sensoriales

Color: A la vista se presenta límpido y brillante. Al agitarlo se forman abundantes y finas lágrimas, algo perezosas al comienzo pero que luego se deslizan con soltura. Color rojo púrpura muy parejo, con algunos destellos violáceos que denotan su juventud.

Aroma: La primer nariz es intensamente agradable, se mezclan ciertos matices minerales, notas florales y frutas rojas, apareciendo enseguida una típica pimienta y clavo de olor. Si lo esperamos lo suficiente asoman notas dulces y acarameladas.

Sabor: La entrada en boca es amable, tiene un paladar refrescante y nuevamente resaltan las frutas rojas como el casís y se aprecian los taninos dulces. Tiene un final entre medio y largo, dejando una sensación que invita a una nueva copa. Especial para acompañar quesos como gouda o cheddar y perfecto para nuestro bife de chorizo.

Temperatura Recomendada: 15°C a 17°C.

100% CABERNET SAUVIGNON

This 100% Cabernet Sauvignon was produced with the best grapes from Mendoza. It is a young, fresh and elegant wine, perfect to combine with the finest argentine meat.

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

Origin: Mendoza, Argentina.

Production: 40.000 bottles.

Sensory Profile

Color: It is very clean and brilliant at sight. When moved, fine tears are formed. Tears move somehow slow at first, but then slide naturally. Red-purple color. The purple hints show it is a young wine.

Aroma: The first nose is very pleasant with mineral and floral notes combined together with red fruits. A very characteristic Pepper arises then and, after a while, sweet hints can be discovered as well.

Taste: It is very pleasant and refreshing in the mouth. Once again red fruits appear and sweet tannins can be discovered. It has a medium-long final, inviting for more. It combines perfectly with cheese such as gouda or cheddar and it is perfect for argentine beef.

Recommended Temperature: 15°C to 17°C.

Winery +54 261 4963078

info@bodegabenegas.com www.bodegabenegas.com

PROVA DA SAFRA 2010.

*Carne al horno con papas. Postre: dulce de durazno y ananá.
Almoço em 12/04/2012 na Winery, Mendoza/ARG*