

www.bodegabenegas.com



BENEGAS SANGIOVESE

100% SANGIOVESE | EDICION LIMITADA

El Sangiovese, típica uva de la Toscana italiana que suele combinarse con otras variedades, es rescatada por Federico Benegas Lynch para elaborar un vino 100% Sangiovese con una gran personalidad. Este vino demuestra la innovación, la exclusividad y la excelencia de los vinos Benegas.

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

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

Viñedos Propios: 40 hectáreas - Finca Libertad.

Edad de los Viñedos: Promedio de 55 años.

Producción: El promedio de rendimiento es de 4.013 botellas por hectárea. 14.446 botellas producción total.

Conservación: 12 meses en barricas de roble francés.

Características Sensoriales

Color: Color rojo intenso, típico de esta cepa originaria y característica de la Toscana.

Aroma: Posee aromas muy frescos y frutales.

Sabor: Sabor intenso que evoca a frambuesas, frutillas, cerezas, y frutos del bosque sobre maduros.

Temperatura Recomendada: 15°C a 17°C.

PROVA DA SAFRA 2000

www.reservaaustral.com.br

Benegas Sangiovese 2002



Rótulo: Benegas Sangiovese 2002

Tipo: Tinto

Varietal: Sangiovese

Safra: 2002

Adega: Benegas S. A.

Origem: Mendoza

Região: Costa do Alto Rio Mendonza, Cruz de Piedra, Maipú - Argentina

Graduação alcoólica: 14,1°

Mts acima do nível do mar: 800 a 1200

Servir (Temperatura) : 16° a 18 °

Potencial de Guarda : 3 a 4 anos

Características Gerais: A sangiovese, uva típica da Toscana Itália em geral combinadas com outras variedades foi resgatada por Frederico Benegas Lynch para elaborar um vinho 100% Sangiovese e de grande personalidade. Este vinho demonstra a inovação, a exclusividade e a excelência

Características Organolépticas: De cor vermelho intenso, típico desta cepa originária e característica da Toscana, possui aromas muito fresco e frutados. Seu sabor intenso lembra à framboesas, morangos, cerejas e frutos do bosque bem maduros.

Enólogo: Frederico Benegas Lynch-Michael Rolland.

R\$ 69,00

www.lacavadebolotin.com.ar

Benegas, Varietal Sangiovese, Cosecha 2002, Cruz de Piedra Maipú-Mendoza, Bodega Benegas

Este vino tiene una fuerte personalidad dada por su principal varietal que es el Sangiovese, pero con un toque de complejidad aportado por el 10% Cabernet Sauvignon.

Color intenso, sorprendente para este tipo de vinos, consecuencia del clima especial que se da en la provincia de Mendoza. Predominan los colores rojos intensos.

Análisis de Federico J. Bolotin

Puntuación : 8,00 puntos =Muy Bueno ++

Comentario: Vino vigoroso de gran prolongación y recuerdo. Es de un cuerpo admirable, denota cierta aspereza debido a su alto contenido alcohólico (14,5° A/V), su paso por boca es bastante complejo conllevado con una acidez importante. Tarea nada fácil la de elaborar vinos con la uva Sangiovese en la Argentina, pocos se animan y lo logran como esta bodega que con un mínimo de Cabernet Sauvignon le dio la estructura necesaria para engalanarlo. Consejo : añejarlo dos años en bodega para que continúe su prometedor camino hacia la gloria.