



LINEA BENEGAS

FINCA LIBERTAD

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT y CABERNET FRANC.
EDICION LIMITADA

Este corte de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot (misma combinación de los Medoc) elaborado exclusivamente con uvas de Finca Libertad, capta toda la elegancia de estos nobles cepajes conjugándolos en un vino de gran fineza y complejidad.

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: Cabernet Sauvignon- viñedos de 60 años, Cabernet Franc- viñedos de más de 100 años, Merlot- viñedos de más de 20 años.

Producción: 12.000 botellas producción total.

Conservación: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Características Sensoriales

Color: Por ser un vino con un gran potencial de guarda, a medida que los años avanzan su color rojo, profundo y brillante, irá adquiriendo diferentes tonos de rojo atejados que denotan su elegancia.

Aroma: Estas nobles cepas aportan al vino aromas particulares. El Cabernet Sauvignon aporta complejidad, el Merlot suavidad y el Cabernet Franc (variedad que integra los grandes Medoc, Saint Emillon y Pomerol), un toque especial de mentolado.

Sabor: Es un vino con gran personalidad en boca que sorprende por su perfecto balance y armonía.

Temperatura Recomendada: 15°C a 17°C.

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT AND CABERNET FRANC.
LIMITED EDITION

This blend of Cabernet Sauvignon and Merlot (same combination as the Medoc) was produced with single vineyards grapes from Finca Libertad and captures all the elegance of these noble grapes combining them together in a wine of great fineness and complexity.

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

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

Single Vineyard: 40 hectares - Libertad Vineyard.

Age of the Vineyards: Cabernet Sauvignon -vineyards of 40 to 60 years-, Cabernet Franc -vineyards of more than 100 years-, Merlot -vineyards of more than 20 years.

Production: 12.000 bottles total.

Conservation: 18 months in new French oak casks where the malolactic fermentation process will be completed, at temperatures below 18°C. The wine begins to mature in the oak casks, which are stored in cellars where temperature are controlled.

Sensory Profile

Color: Because of its aging potential the red color of this wine -deep and brilliant- will evolve into different shades of brick red, a typical feature that shows its elegance.

Aroma: These noble grapes provide the wine particular aromas. The Cabernet Sauvignon provides complexity, the Merlot its softness, and the Cabernet Franc (a variety present in the great Medoc, Saint Emillon and Pomerol), the special mint taste.

Taste: It is a wine with a strong personality in the mouth, surprisingly perfectly balanced and harmonious.

Recommended Temperature: 15°C to 17°C.

Winery 54 261 4960794
info@bodegabenegas.com www.bodegabenegas.com

PROVA DA SAFRA 2002

Quiches de alho porró e de champignon. Jantar em 30/11/2011