

BENITO A.

GRAN RESERVA

BLEND



VARIEDAD DE UVA: 60% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot.

REGION DE ORIGEN: Tupungato, 1.200 m sobre el nivel del mar, Mendoza.

DETALLE DE VIÑEDO: Suelo aluvional con riego por goteo.

CLIMA: Seco Continental con gran exposición al sol que permite una perfecta maduración.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE CULTIVO: Posición vertical en espalderos.

DETALLE DE COSECHA: Cosecha entre el 25 de Marzo y el 10 de Abril. Cosecha manual en pequeñas cajas de 15 Kg., rendimiento 8 Ton/Ha.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para realizar el 100% una maceración en frío anterior a la fermentación y delestajes que se realiza por 15 días en tanques de acero inoxidable a 25 - 29°C, con una prolongada maceración maloláctica natural. El 100% del volumen pasa durante 24 meses por barrica de primer uso (Francés y Americana). Permanece 12 meses en botella antes de salir a la venta.

VISTA: Presenta un color rojo rubí claro y brillante.

NARIZ: Presenta aromas que recuerdan a la fruta blanca fresca, notas cítricas que nos recuerdan al pomelo rosado y delicadas notas florales de la familia de la acacia.

BOCA: En boca se percibe refrescante, con una buena acidez que realza todo el sabor de la fruta blanca fresca. Equilibrado, vibrante, posee una fina y persistente burbuja. Se sugiere decantar antes de consumir.

CONTENIDO ALCOHOLICO: 14 % Vol (20°C).

ACIDEZ TOTAL: 5,10 g/l ácido tartárico.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,90 g/l.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

MARIDAJE: Ideal para acompañar pastas con salsas condimentadas, carnes silvestres rojas grilladas y quesos duros.

TIEMPO DE GUARDA: 8 años
