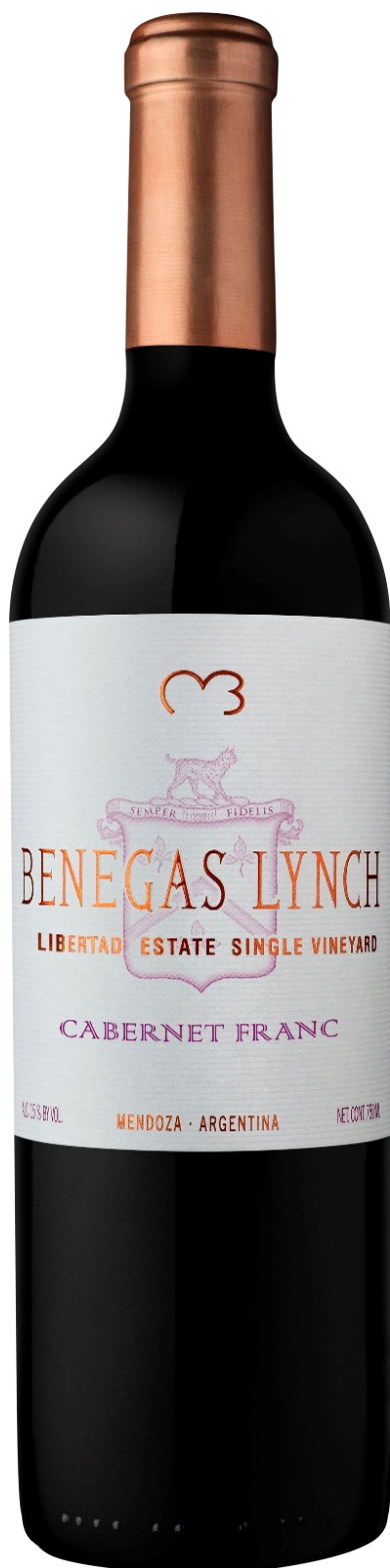


BENEGAS LYNCH LIBERTAD ESTATE SINGLE VINEYARD CABERNET FRANC

Mendoza - Argentina



90 Pontos Robert Parker
90 Pontos Descorchados

Considerada uma das mais nobres uvas bordalesas, a casta Cabernet Franc encontrou em Mendoza uma região árida e seca, ideal para a elaboração de vinhedos de baixo rendimento natural e alta qualidade.



100% Cabernet Franc

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,27 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,60

Vinificação: Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25°C. Maceração fermentativa durante 20 dias. Fermentação malolática em barris de carvalho francês de primeiro uso.



Envelhece 18 meses em barricas de carvalho francês. Este vinho tem 5 anos de armazenamento em garrafa.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor violeta rubi intensa com reflexos violáceos.



Aroma com notas de frutas negras maduras, pimenta vermelha assada, e a frescura característica do varietal se conjugam com as notas de fermentação que aportam elegância e aromas de baunilha e cacau.



Na boca é um vinho potente, com grande presença de taninos maduros e suculentos. Apresenta um conjunto de camadas onde os aromas percebidos no nariz acompanham ao vinho de modo que se complementam com grande elegância e com um final muito expressivo.

Harmonização: Carnes de caça, ou grelhados, massas de molho vermelho fortes e condimentados, queijos curados de vaca ou ovelha.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.
Decantar o vinho antes de servir.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br