

# BENEGAS ESTATE SINGLE VINEYARD FINCA LIBERTAD BLEND

Blend é um dos termos utilizados para designar um vinho de corte. A palavra significa 'mistura' e lembra a combinação de duas ou mais castas de uvas feita para a fabricação do vinho. Essa mistura pode ser feita tanto com castas de um mesmo terroir quanto com uvas de diferentes regiões. A ideia dos produtores é fabricar um vinho mais equilibrado e rico em sabores e aromas.



Mendoza - Argentina



33% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon e 33% Merlot



Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25°C. Maceração fermentativa durante 20 dias. Desborre e fermentação maloláctica natural. Todos os varietais se elaboraram por separado e 50% de cada um. Fez sua fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês de primeiro uso.



Envelhece 18 meses em barricas de carvalho francês novas.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho com reflexos rubi.



Aromas de frutas negras e vermelhas, pimenta branca, pimentões assados, cerejas e as notas herbáceas e frescas. Acompanha as notas de baunilha, defumado e café torrado.



Em boca, é um vinho potente com grande presença de taninos maduros e suculentos. Grande elegância com final muito expressivo, longo e persistente.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Harmoniza com carnes de caça elaboradas com preparos lentos, massas com molhos fortes e condimentados, cordeiro e queijos maduros.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,72 g/l

Acidez Total: 5,56 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO