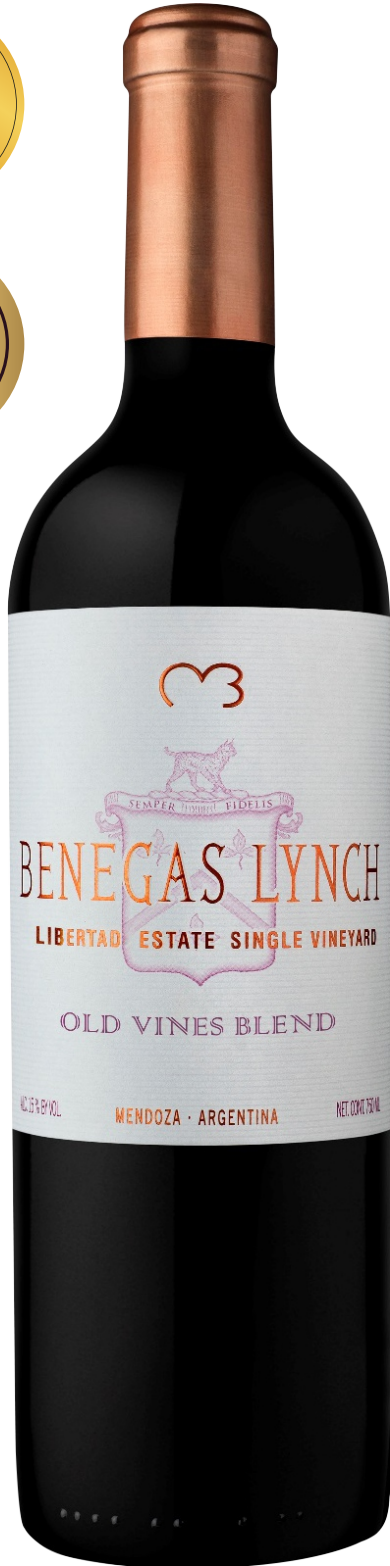


BENEGAS LYNCH LIBERTAD ESTATE SINGLE VINEYARD OLD VINES BLEND

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



50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 5% Petit Verdot.



Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25°C. Maceração fermentativa durante 20 dias. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês de primeiro uso de todos os varietais que compõe o corte por separado.



Com 12 meses de envelhecimento se realiza um pré-corte e o vinho já "blendeado" volta às barricas durante mais 6 meses. Este vinho tem 5 anos de armazenamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho intenso com reflexos violáceos.



Aromas de frutas vermelhas e negras, especiarias como a pimenta branca, cravo e cardamomo (gengibre). Notas herbáceas de eucalipto, tomilho e alecrim.



Vinho de muita presença desde a entrada em boca. Desenvolve todo seu volume com um alto impacto no meio da boca, mostrando seus taninos redondos, produto do blend de quatro cepas. Tem longo final em boca, com notas herbáceas e delicadas e uma alta persistência.



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



Harmoniza com carnes vermelhas e de caça.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,27 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO