



LUNA BENEGAS CABERNET SAUVIGNON 2015

Zone d'origine : Finca Libertad (Cruz de Piedra, Maipú) à Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Type de sol : graveleux, caillouteux (petits galets roulés et argileux).

Raisin : 100% Cabernet Sauvignon.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant la dernière semaine du mois d'avril.

Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuve à 25° C. Macération post-fermentaire pendant deux semaines. Débourrement et fermentation malolactique naturelle avec des levures indigènes. L'élevage se poursuit pendant six mois en barriques de chêne français de 2^{ème} et 3^{ème} utilisation. Une fois mis en bouteille, le vin est gardé en cave pendant six mois avant d'être commercialisé.

Degré alcoolique : 14,8 % vol.

Acidité : 5,06 g/l

Ph : 3,70

Sucre résiduel : 2,01 g/l

Couleur : rouge rubis profond avec des reflets violacés brillants.

Arôme : intense, avec une forte présence des descripteurs qui caractérisent le cépage : fruits noirs, cerise, nuances d'eucalyptus, poivre et notes de torréfaction.

Bouche : entrée amiable et douce. Évolution sur des tannins ronds, doux et mûrs. Fin de bouche herbacée, avec une prédominance de notes d'eucalyptus. Longue persistance en bouche.

Mets/accords classiques : pour accompagner des viandes rouges de longue cuisson et des pâtes farcies avec des sauces rouges.

Service : servir à 15-17°C.

Temps de garde moyen : 6 ans.