



JUAN BENEGAS MALBEC 2016

Zone d'origine : Finca Libertad (Cruz de Piedra, Maipú) et Finca La Encerrada (Gualtallary, Vallée d'Uco), à Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin rouge d'Argentine.

Type de sol : Finca Libertad (graveleux, caillouteux – petits galets roulés- et argileux) et Finca la Encerrada (fine couche de sable, caillouteux et argileux).

Raisin : 100% Malbec.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant les deux premières semaines 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 2e et 3e utilisation. Une fois mis en bouteille, le vin est gardé en cave pendant six mois avant d'être commercialisé.

Degré alcoolique : 14,0 % vol.

Acidité : 4,88 g/l

pH : 3,70

Sucre résiduel : 1,93 g/l

Couleur : rouge cerise intense avec des reflets violacés.

Arôme : premier nez marqué par des arômes de fruits rouges, comme la fraise et la prune. Il dévoile ensuite des notes épicées (typiques de la Première Zone de Mendoza) et des notes florales caractéristiques de la Vallée d'Uco. Le passage par barrique apporte des notes de vanille et de caramel.

Bouche : tannins doux et mûrs qui accompagnent la fraîcheur des fruits et apportent un volume délicat et doux. L'acidité est bien équilibrée et la persistance est moyenne.

Mets/accords classiques : pour accompagner des viandes grillées rouges ou blanches, des poissons gras et des pâtes avec des sauces légères.

Service : servir à 15-17°C.

Temps de garde moyen : 5 ans.