

La sélection  
de  
l'étranger

# BODEGA BENEGAS



## DON TIBURCIO 2013

**Zone d'origine** : Malbec de Finca La Encerrada – Gualtallary (Vallée d'Uco) ; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot et Merlot de Finca Libertad – Cruz de Piedra (Maipú), Mendoza.

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

**Raisin** : 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Merlot.

**Production** : la récolte des raisins de Malbec, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon se fait à la main pendant la dernière semaine d'avril, celle du Merlot et du Petit Verdot se fait pendant les derniers jours du mois de mars.

Les cépages sont élaborés séparément.

Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuve à 25°C. Macération post-fermentaire pendant deux semaines. Débourrement et fermentation malolactique naturelle en barriques de 2<sup>ème</sup> utilisation, à l'aide de levures indigènes.

L'élevage se poursuit pendant 10 à 12 mois en barriques de chêne français de 2<sup>ème</sup> utilisation.

**Degré alcoolique** : 15 % vol.

**Acidité** : 5,43 g/l

**pH** : 3,7

**Sucre résiduel** : 3,70 g/l

**Couleur** : rouge intense et profond avec des reflets rubis.

**Arôme** : la complexité de l'assemblage des cépages qui composent ce vin dévoile au nez des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi que des épices comme le poivre blanc, le clou de girofle et le cardamome. Des notes balsamiques comme l'eucalyptus et des herbes aromatiques comme le thym et le romarin se mélangent avec des notes de cacao et de vanille provenant de l'élevage en barriques.

**Bouche** : beaucoup de personnalité dès son entrée en bouche. Il développe ensuite tout son potentiel avec des tannins ronds issus de l'assemblage des cinq cépages. Avec une belle et persistante longueur en bouche, la fin se présente herbacée et délicate.

**Mets/Accords classiques** : idéal pour accompagner des ragouts à cuisson longue. Comme il s'agit d'un vin de grande charge tannique, il accompagne très bien les viandes rouges et le gibier.

**Service** : Servir à 15-17°C.

**Temps de garde moyen** : 10 ans.