



LINEA BENEGAS LYNCH

CABERNET FRANC

100% CABERNET FRANC

El vino Benegas Lynch Cabernet Franc nace de viñedos excepcionales de más de 100 años de antigüedad. El Cabernet Franc de Finca Libertad es prefiloxera y, según Michel Rolland, reconocido enólogo a nivel mundial, es "único en el mundo".

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

Origen: Costa del Alto Río Mendoza, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

Edad de los Viñedos: Viñedos de más de 100 años de antigüedad.

Producción: 1.500 botellas.

Conservación: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Características Sensoriales

Color: Es un vino de color rojo rubí con tonos bordeaux, profundo, atractivo, de gran limpidez.

Aroma: El mentol y el chocolate, aromas característicos de esta variedad, son los primeros en apreciarse, acompañados por el tostado que aporta la guarda en barricas de roble francés.

Sabor: Es un vino de entrada amable, aterciopelado, de taninos dulces. Se destacan notas de frutas maduras y una sensación de frescura aportada por el mentol. Los sabores a chocolate y a tostado también están presentes creando complejas combinaciones que hacen de éste vino algo único.

Temperatura Recomendada: 15°C a 17°C.

100% CABERNET FRANC

Benegas Lynch is born from exceptional vineyards that are a 100 years old.

This Cabernet Franc is "prefiloxera" and, according to Michel Rolland, prestigious world wide oenologist, "unique in the world"

Winemaker: Federico Benegas Lynch.

Winemaker Consultant: Michel Rolland.

Origin: Upper Mendoza River Bank, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

Age of the Vineyards: Vineyards that are 100 years old.

Production: 1.500 bottles.

Conservation: 18 months in new French oak casks.

Sensory Profile

Color: It is a wine with a red ruby color, with bordeaux tones; profound, attractive, and clean and clear.

Aroma: Mint and chocolate, typical aromas of this variety, are the first scents than can be appreciated. These, combined with the toasted scents provided by the French oak casks.

Taste: It is a wine that is soft in the mouth, velvety and of sweet tannins. Mature fruits stand out as well as a cool sensation provided by the mint. Chocolate aromas are also present creating complex combinations that make this wine something unique.

Recommended Temperature: 15°C to 17°C.

Winery 54 261 4960794
info@bodegabenegas.com www.bodegabenegas.com