



LINEA BENEGAS LYNCH

## BL MERITAGE

De los más antiguos viñedos de Finca Libertad y, tras haber reposado durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés, nacen 3.000 botellas de este equilibrado blend de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot.

**Winemaker:** Federico Benegas Lynch.

**Winemaker Consultant:** Michel Rolland.

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

**Edad de los Viñedos:** Cabernet Sauvignon- viñedos de 40 a 60 años-, Cabernet Franc- viñedos de 100 años-, Merlot- viñedos de 20 años, Petit Verdot, viñedos de 5 años.

**Producción:** 3.000 botellas.

**Conservación:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés, donde completarán la fermentación maloláctica, a temperaturas inferiores a los 18°C. Comenzará el proceso de maduración en las mismas, en cavas adecuadas en temperatura.

### Características Sensoriales

**Color:** Es un vino de color rojo rubí profundo, atractivo, de gran limpidez producto de un proceso de clarificación natural que garantiza la conservación de todos los caracteres organolépticos del vino.  
**Aroma:** Entre los aromas aportados por estas nobles cepas se destacan la pimienta negra del Cabernet Sauvignon, las frutas rojas y el clavo de olor del Merlot y la particular presencia del mentolado que aporta el Cabernet Franc, todo esto con el particular aporte del Petit Verdot, sumado al aporte de complejidad que le otorga el roble francés en que maduran nuestros vinos.  
**Sabor:** Es un vino de entrada amable, aterciopelado, mantecoso, pero de gran cuerpo y taninos dulces, se destacan notas de frutas negras maduras, mentol, tostados y chocolate, complejos sabores logrados al combinar uvas maduras, fermentaciones adecuadas y roble francés, más la guarda en botella al resguardo de la luz y en óptimas condiciones de temperatura.

**Temperatura Recomendada:** 15°C a 18°C.

From the most antique vineyards of Finca Libertad and after evolving for 18 months in new French oak barrels 3.000 bottles of this greatly balanced blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Petit Verdot are born.

**Winemaker:** Federico Benegas Lynch.

**Winemaker Consultant:** Michel Rolland.

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

**Age of the Vineyards:** Cabernet Sauvignon -40 to 60 years old vineyards-, Cabernet Franc -100 years old vineyards-, Merlot -20 years old vineyards-, Petit Verdot -5 years old vineyards-.

**Production:** 3.000 bottles.

**Conservation:** 8 months in new French oak casks where they malolactic fermentation process will be completed, at temperatures below 18°C. The wine begins to mature in the oak casks, which are stored in cellars where temperature are controlled.

### Sensory Profile

**Color:** It is a wine with a red profound ruby color, attractive, and very clean as a result of a natural clarification process that guarantees the conservation of all the wines organic features.  
**Aroma:** Among the aromas provided by these noble vines we can find black pepper from the Cabernet Sauvignon, red fruits from Merlot and the particular mint scent provided by the Cabernet Franc. All these, combined together with the special touch of the Petit Verdot and the complexity provided by the French oak.  
**Taste:** It is very pleasant in the mouth, velvety, but yet with great body and sweet tannins. Ripen black fruits, mint, toast and chocolate complex are the aromas that stand out. This is a result of combining mature grapes, adequate fermentation and French oak, plus conservation in bottles, away from the light and in perfect temperature conditions.

**Recommended Temperature:** 15°C to 18°C.

Winery 54 261 4960794

info@bodegabenegas.com www.bodegabenegas.com