



BEGANI



BLEND

- * 35% Cabernet Franc
- * 35% Cabernet Sauvignon
- * 27% Malbec
- * 3% Petit Verdot

El Cab. Franc aporta elegancia floral, el Cab. Sauv. estructura y taninos firmes, el Malbec fruta y color, y el Petit Verdot complejidad y especias.

VIÑEDOS:

Ubicación: Finca Matilde · Finca La Suiza · Finca Las Vertientes | Agrelo y Las Compuertas, Luján de Cuyo

Altitud: 974 a 1.064 m.s.n.m. (altura ideal para madurez lenta y buena acidez)

Suelos: Franco arcilloso y franco pedregoso (retención de agua equilibrada y buen drenaje)

Vides plantadas en 1929 y 1995 — viñas viejas = raíces profundas = mayor concentración de sabor

Rendimiento: solo 3 plantas por botella (producción muy baja = calidad máxima)

Cosecha: 100% manual, primera quincena de abril

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Maceración en huevos de concreto* — 5 días a baja temperatura

Fermentación alcohólica* — 27 días a 25-26°C con levaduras autóctonas generando mayor complejidad y autenticidad en el vino.

Fermentación maloláctica espontánea — 22 días a 18°C

Crianza en bodega de roble francés — 18 meses 70% barricas de 1° uso + 30% de 2° uso (más sutil).

NOTAS DE CATA:

Vista: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos — señal de juventud y buena concentración

Nariz: Moras, ciruelas rojas, pimienta roja, vainilla y especias finas — aromas elegantes y complejos

Boca: Taninos presentes pero amables, buena acidez que da frescura y equilibrio, final largo