



BENMARCO

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2010
VARIETAL	90% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot - 4% Cabernet Franc.
VIÑEDOS	Cabernet Sauvignon: Agrelo (Luján de Cuyo) Altamira (San Carlos) Merlot: Altamira (San Carlos) Cabernet Franc: Agrelo (Luján de Cuyo)
FERMENTACION	Descobajado y prensado. Remontaje y delestaje tres veces al día. Max. Temp. 28° C. Maceración en frío 4 días. Maceración extendida a 20 días.
ALCOHOL	14 % v/v.
ACIDEZ	5,8 g/l
ELEVACION	Cabernet Sauvignon 1.000 m (3280 ft.) Merlot 1.250 m (4101 ft.) Cabernet Franc: 1.000 m (3280 ft.)
METODO DE COSECHA	Manual
CRianza	11 meses en 60% de roble Francés de primer uso y 40% de roble Americano de segundo uso.
TIEMPO DE GUARDA	10 años.