

# BENMARCO

## CABERNET SAUVIGNON



COSECHA	2014
VARIETALES	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.
REGIONES	Los Árboles (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.167 MSNM
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección manual de granos, despallado y estrujado suave. Remontajes y delestages tres veces diarias. Máxima temperatura 28° C. Maceración extendida a 25 días.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14.3% ACIDEZ 5,2 g/l
CRianza	11 meses: 100% en roble francés de segundo uso.