

BENMARCO

EXPRESIVO



COSECHA	2014
VARIETALES	80% Malbec, 20% Cabernet Franc
REGIONES	Gualtallary (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.285 MSNM
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección manual de granos, despalillado y estrujado suave. Remontaje y delestages tres veces diarias. Maceración en frío durante 30 días. Máxima temperatura 30°C.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 5.3 g/l
CRIANZA	14 meses, 100% en barricas de roble francés de primer uso.

FICHA TÉCNICA
MENDOZA - ARGENTINA