



BENMARCO

Expresivo

COSECHA	2017
VARIETALES	80% Malbec, 20% Cabernet Franc
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco
ELEVACIÓN	1285 msnm
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección manual de granos, despallado y estrujado suave. Un delestaje y un pisoneo diario, combinado con remontajes. Maceración en frío durante 4 días. Máxima temperatura 30°C.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14.3% ACIDEZ 6.1 g/l
CRianza	14 meses en barricas de roble francés de primer uso.
NOTAS DEL ENÓLOGO	Gualtallary es reconocido por sus suelos aluvionales calcáreos que permiten un adecuado uso del agua. Como resultado BenMarco Expresivo posee aromas a mora, aguaribay y violeta. Se destaca por sus notas minerales, equilibrada acidez natural y taninos firme de grano fino.
MARIDAJE	Carnes rojas, lomo de cerdo asado, quesos duros y la mayoría de las salsas a base de crema.