



BENMARCO

Expresivo

COSECHA	2019
VARIETALES	82% Malbec, 18% Cabernet Franc
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección manual de granos, despalillado y estrujado suave. Un delestaje o un pisoneo diario, combinado con remontajes. Maceración en frío durante 4 días. Fermentación a 30°C máximo con levaduras indígenas.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14 % ACIDEZ 5,8 g/l
CRIANZA	14 meses en barricas de roble francés (70% nuevas, 30% segundo uso).
NOTAS DE CATA	Gualtallary es reconocido por sus suelos aluvionales calcáreos. Como resultado, BenMarco Expresivo es un vino lineal y fresco, con aromas a mora, aguaribay y violetas. Se destaca por sus notas minerales, equilibrada acidez natural y taninos firmes. Tiene un gran potencial de guarda.
MARIDAJE	Carnes rojas, lomo de cerdo asado, quesos duros y la mayoría de las salsas a base de crema.