



BENMARCO

MALBEC

COSECHA	2011
VARIETAL	95 % Malbec - 5 % Bonarda.
VIÑEDOS	Malbec: Agrelo Alto Agrelo -Anchoris (Luján de Cuyo) Altamira - Gultayari (Valle de Uco) Bonarda: Ugarteche (Lujan 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	5,6 g/l
PH	3,65
AZUCAR RESIDUAL	2 g/l
ELEVACION	Malbec 940 m (3,080 ft) Bonarda 650 m (2,130 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.