

BENMARCO

MALBEC



COSECHA	2015
VARIETALES	100% Malbec.
REGIONES	Los Chacayes (Valle de Uco)
ELEVACION	1.110 MSNM
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Selección manual de granos, despallado y estrujado suave. Remontajes y délestages tres veces diarias. Maceración en frío 4 días. Maceración extendida a 20 días. Máxima temperatura 28° C.
ANALITICA	ALCOHOL 14.3% ACIDEZ 5.4 g/l
CRIANZA	11 meses: 100% en roble francés de segundo uso.
NOTAS DEL ENÓLOGO	Los Chacayes, es un extraordinario Terroir. Su suelo franco arenoso y rocoso garantiza buena permeabilidad, limita el crecimiento de la planta y asegura su perfecta madurez. BenMarco Malbec es un testimonio del Valle de Uco, dotado de aromas a frutos negros, notas a violetas, marcada acidez, taninos firmes y gran longitud.
MARIDAJE	Carnes rojas grilladas a la parrilla, embutidos, cerdo sazonado o asado, quesos duros y pastas con salsas a base de carne.