



BENMARCO

MALBEC

COSECHA	2018
VARIETALES	100% Malbec
REGION	Los Chacayes (Valle de Uco)
ELEVACION	1.110 msnm
MÉTHODO COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección manual de granos, despallado y estrujado suave. Pisoneos diarios. Maceración extendida a 30 días. Máxima temperatura 28° C.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,6% ACIDEZ 5,6 g/l
CRIANZA	11 meses, 100% en roble francés de segundo uso.
NOTAS DE CATA	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.