



# BENMARCO

MALBEC 2019

Los Chacayes, Valle de Uco | Mendoza - Argentina

<b>COSECHA</b>	2019
<b>VARIETALES</b>	100% Malbec
<b>REGIÓN</b>	Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza
<b>ELEVACIÓN</b>	1.110 m.s.n.m.
<b>MÉTODO DE COSECHA</b>	Manual
<b>VINIFICACIÓN</b>	Selección manual de racimos, despalillado y estrujado suave. Pisoneos diarios. Maceración extendida a 30 días. Fermentación en tanques de acero inoxidable a 28°C como máximo.
<b>ANALÍTICA</b>	Alcohol: 14,5 % Acidez: 5,5 g/l
<b>CRIANZA</b>	En barricas de roble francés de segundo uso durante 11 meses.
<b>NOTAS DE CATA</b>	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.
<b>MARIDAJE</b>	Carnes rojas grilladas a la parrilla, embutidos, cerdo sazonado o asado, quesos duros y pastas con salsas a base de carne.