

BENMARCO

MALBEC

Los Chacayes, Valle de Uco | Mendoza, Argentina



COSECHA	2021
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.110 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección manual de racimos, despalillado y estrujado suave. Pisoneos diarios. Maceración extendida a 30 días. Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 28°C como máximo.
ANALÍTICA	Alcohol: 14,5 % Acidez: 5,5 g/l
CRIANZA	En barricas de roble francés de segundo uso durante 11 meses.
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.