



BENMARCO

CABERNET FRANC

COSECHA	2018
VARIETALES	100% Cabernet Franc
REGIÓN	Altamira, Valle de Uco
ELEVACIÓN	1150 MSNM
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Maceración en frío por 48 horas a 8°C. Fermentado con levaduras seleccionadas. 2 pisoneos diarios. Maceración total durante 26 días. Fermentación maloláctica 100% en barricas.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,6% ACIDEZ 5,4 g/l
CRianza	11 meses en barricas de roble francés de 2do uso
NOTAS DEL ENÓLOGO	Aromas limpios y austeros, con notas típicas de la región que saben a especias y hierba seca, un leve carácter terroso, como de tiza. Un trazo levemente vegetal en el medio de boca, complementado por taninos finos y precisos. Un buen vino de guarda. Antes de beber, se recomienda dejarlo airear un tiempo en copa.
MARIDAJE	Carnes de caza, chivo, ciervo y pato. Platos con sabores terrosos y rústicos, como hongos portobello, aceitunas negras y pimientos rojos grillados.