



# BENMARCO

## CABERNET FRANC

COSECHA	2019
VARIETALES	100% Cabernet Franc
REGIÓN	Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.150 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Maceración en frío a 8°C durante 48 horas. Fermentado con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Dos pisoneos diarios. Maceración total durante 26 días. Fermentación maloláctica 100% en barricas.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14% ACIDEZ 5,3 g/l
CRianza	11 meses en barricas de roble francés de segundo 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 portobello, aceitunas negras y pimientos rojos grillados.