



# BENMARCO

## CABERNET FRANC

|                   |   |
|-------------------|---|
| COSECHA           | 2020  |
| 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 14,5%<br>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.  |