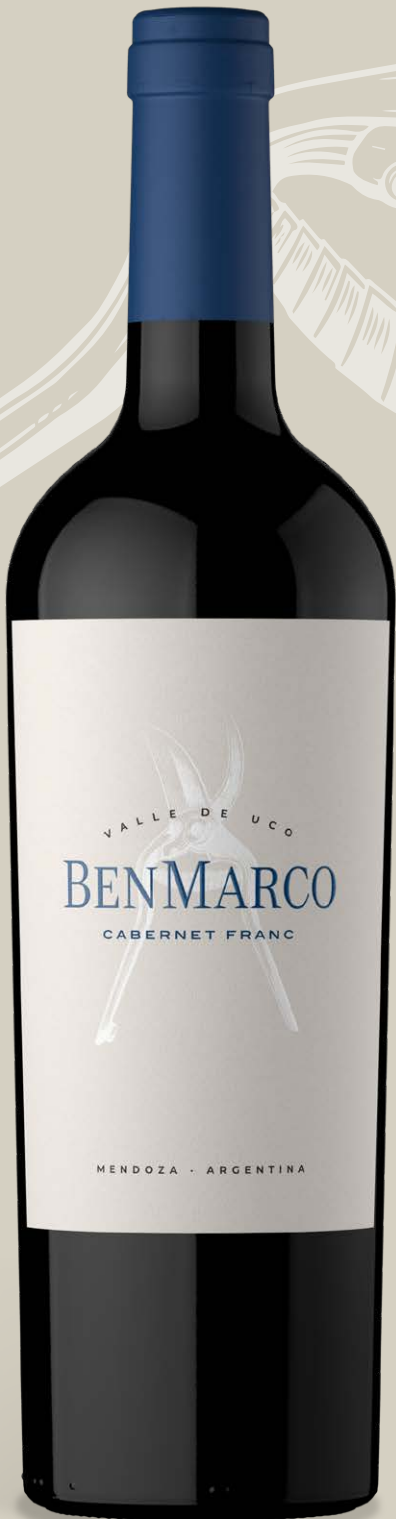


# BENMARCO

## CABERNET FRANC

Paraje Altamira, Valle de Uco | Mendoza - Argentina



<b>COSECHA</b>	2021
<b>VARIETALES</b>	100% Cabernet Franc
<b>REGIÓN</b>	Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
<b>ELEVACIÓN</b>	1.150 m.s.n.m. (promedio)
<b>MÉTODO DE COSECHA</b>	Manual
<b>VINIFICACIÓN</b>	Maceración en frío a una temperatura de 8°C durante 48 horas. Fermentación en tanques de acero inoxidable y con levaduras seleccionadas. Dos pisoneos diarios. Maceración durante 26 días. Fermentación maloláctica realizada completamente en barricas.
<b>ANALÍTICA</b>	Alcohol: 13,5 % Acidez: 5,33 g/l
<b>CRIANZA</b>	11 meses en 100% roble francés de segundo uso.
<b>NOTAS DE CATA</b>	Un vino de color rojo con suaves tonos violetas suaves. Presenta aromas a especias y hierba seca con un leve carácter terroso, como de tiza. Además, tiene un trazo levemente vegetal en el medio de la boca que se complementa con sus finos taninos. Posee una acidez vibrante, lo que deviene en un paladar fresco, y un final largo y complejo. Tiene un buen potencial de guarda y se recomienda dejarlo airear un tiempo en copa antes de beber.
<b>MARIDAJE</b>	Carnes de caza, chivo, ciervo, pato y comidas con sabores terrosos y rústicos como portobello, aceitunas negras y pimientos rojos grillados.