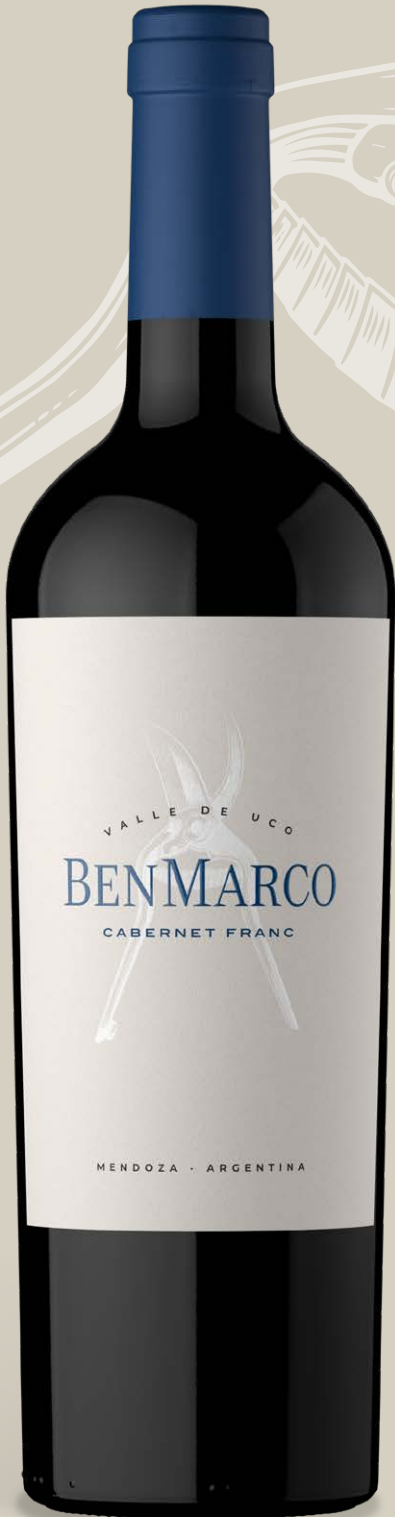


BENMARCO

CABERNET FRANC

Paraje Altamira, Valle de Uco | Mendoza - Argentina



COSECHA	2022
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 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.
ANALÍTICA	Alcohol: 14,5 % Acidez: 5,1 g/l
CRIANZA	11 meses en roble francés de segundo uso.
NOTAS DE CATA	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.
MARIDAJE	Carnes de caza, chivo, ciervo, pato y comidas con sabores terrosos y rústicos como portobello, aceitunas negras y pimientos rojos grillados.