

# BENMARCO

## CABERNET SAUVIGNON



COSECHA	2012
VARIETALES	90% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Cabernet Franc.
REGIONES	Cabernet Sauvignon: Agrelo (Luján de Cuyo), Altamira (San Carlos) Merlot: Altamira (San Carlos) Cabernet Franc: Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACION	Cabernet Sauvignon 1.000 msnm Merlot 1.050 msnm Cabernet Franc: 1.000 msnm
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Selección manual de granos, despallado y estrujado suave. Remontajes y delestages tres veces diarias. Máxima temperatura 28° C. Maceración extendida a 25 días.
ANALITICA	ALCOHOL 14.0% ACIDEZ 5.4 g/l
CRIANZA	11 meses en 80 % roble francés de primer uso y 20% roble americano de segundo uso.

### FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY

MENDOZA - ARGENTINA