



BENMARCO

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2017
VARIETALES	100% Cabernet Sauvignon
REGION	Los Árboles (Valle de Uco)
ELEVACION	1150 msnm
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	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% ACIDEZ 5.2 g/l
CRIANZA	11 meses, 100% roble francés de segundo uso
NOTAS DEL ENÓLOGO	Los Árboles se caracteriza por su pedregoso suelo que permiten la temprana maduración de la planta. BenMarco Cabernet Sauvignon es un vino brillante con persistentes sabores a grosella, cassis, ciruela combinados con un toque especiado y jugosa acidez. De buena estructura, posee taninos firmes y un final persistente.
MARIDAJE	Carnes rojas, pastas con salsa a base de hongos o bolognesa.