

BENMARCO

EXPRESIVO



COSECHA	2011
VARIETALES	50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Tannat, 5% Petit Verdot y 5% Bonarda.
REGIONES	Malbec: San Pablo (Tunuyán) Gualtallary (Tupungato) Cabernet Sauvignon: Agrelo (Luján de Cuyo) Syrah: Eugenio Busto (San Carlos) Tannat: Ugarteche (Luján de Cuyo) Petit Verdot: Agrelo (Luján de Cuyo) Bonarda: Ugarteche (Luján de Cuyo)
ELEVACION	1.060 msnm (promedio)
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Selección manual de granos, despalillado y estrujado suave. Remontaje y delestages tres veces diarias. Maceración en frío durante 30 días. Máxima temperatura 30°C.
ANALITICA	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 5.88 g/l
CRIANZA	14 meses, 100% en barricas de roble frances de primer uso (tostado liviano).

FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY
MENDOZA - ARGENTINA