

# BENMARCO

EXPRESIVO



COSECHA	2013
VARIETALES	65% Malbec, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.
REGIONES	Gualtallary (Valle de Uco)
ELEVACION	1.285 MSNM
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 5.6 g/l
CRianza	14 meses, 100% en barricas de roble francés de primer uso.

FICHA TECNICA  
MENDOZA - ARGENTINA