

BENMARCO

MALBEC



COSECHA	2012
VARIETALES	95% Malbec, 5% Bonarda.
REGIONES	Malbec: Alto Agrelo y Anchoris (Luján de Cuyo) Vista Flores (Valle de Uco) Bonarda: Ugarteche (Luján de Cuyo)
ELEVACION	Malbec: 1.080 msnm Bonarda: 1.050 msnm
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Selección manual de granos, despalillado y estrujado suave. Remontajes y délestages tres veces diarias. Maceración en frío 4 días. Maceración extendida a 20 días. Máxima temperatura 28° C.
ANALITICA	ALCOHOL 14.0% ACIDEZ 5.3 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