

BENMARCO

MALBEC



| | |
|-------------------|--|
| COSECHA | 2014 |
| VARIETALES | 100% Malbec. |
| REGIONES | Vista Flores (Valle de Uco) |
| ELEVACIÓN | 1.110 MSNM |
| MÉTODO DE COSECHA | Manual |
| VINIFICACIÓN | Selección manual de granos, despallado y estrujado suave. Remontajes y délestages tres veces diarias. Maceración en frío 4 días. Maceración extendida a 20 días. Máxima temperatura 28° C. |
| ANALÍTICA | ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 5.2 g/l |
| CRIANZA | 11 meses: 100% en roble francés de segundo uso. |

FICHA TECNICA
MENDOZA - ARGENTINA