

BENMARCO

PINOT NOIR



COSECHA	2012
VARIETALES	95% Pinot Noir, 5% Viognier.
REGIONES	Alto Agrelo (Luján de Cuyo)
ELEVACION	1.000 msnm
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Maceración pre fermentativa 4 días a 6°C, se fermenta con el 10% de la uva con escobajo. Fermentación con levaduras indígenas. Máxima temperatura 22° C. Co-fermentado con viognier. Tiempo de contacto durante 15 días. Fermentación maloláctica en barricas.
ANALITICA	ALCOHOL 14 % ACIDEZ 6.4 g/l
CRIANZA	8 meses en 100% roble frances de primer uso (tostado liviano).

FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY

MENDOZA - ARGENTINA