

# BENMARCO

## PINOT NOIR



|                   |  |
|-------------------|--|
| COSECHA           | 2013   |
| 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. Cuando ha transcurrido el 70% de la fermentación alcohólica se envía a barricas para terminar de fermentar. Tiempo de contacto durante 15 días. Fermentación maloláctica en barricas. |
| ANALITICA         | ALCOHOL 14,5 %<br>ACIDEZ 6.4 g/l   |
| CRIANZA           | 8 menses en 100% roble francés de primer uso (tostado liviano).  |

## FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY

MENDOZA - ARGENTINA