



BENMARCO

PINOT NOIR

COSECHA	2020
VARIETALES	94% Pinot Noir, 6% Viognier
REGIÓN	Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.100 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Maceración prefermentativa de 4 días a 6°C. Fermentación con el 10% de la uva con escobajo, con levaduras indígenas, a 22°C como máximo. Cofermentado con Viognier. Cuando transcurrió el 70% de la fermentación alcohólica, se envió a barricas para terminar de fermentar. Fermentación maloláctica en barricas.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,3 % ACIDEZ 5,8 g/l
CRIANZA	100% durante 8 meses en roble francés de segundo y tercer uso.
NOTAS DE CATA	En nariz se muestra repleto de aromas a frutillas de campo y notas de especias con un toque de orégano. En boca tiene gran cuerpo, taninos robustos y redondos, aunque de paso sutil. Presenta un final con deliciosos sabores a frutos rojos maduros.
MARIDAJE	Carnes rojas y blancas, quesos duros.