



BENMARCO

SIN LÍMITES

CHARDONNAY

COSECHA	2021
VARIETALES	100% Chardonnay
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco (Mendoza)
ELEVACIÓN	1.350 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Despalillado. Maceración en la prensa con hielo seco por 6 horas. Fermentación en barricas de roble francés de 500 litros con levaduras indígenas. Fermentación maloláctica en el 25% del vino.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13,5% ACIDEZ 6,2 g/l
CRIANZA	6 meses en barricas roble francés nuevas y de segundo uso. Durante este tiempo, el vino estuvo en contacto con lías y se practicaron battonage mensuales.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Chardonnay nace como una expresión pura del varietal, con aromas cítricos, florales y de delicadas hierbas, al que se le suman notas terrosas y minerales que se deben al carácter calcáreo-aluvional de los suelos de Gualtallary. Es un vino austero y vibrante en boca, con paladar expresivo.
MARIDAJE	Pescados grasos como el salmón y la trucha, pollo grillado, ensaladas frescas y pastas con salsas blancas, cremosas o herbales.