



BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC, Gualtallary

COSECHA	2018
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Gualtallary (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1350 msnm
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Fermentado en concreto (huevos) y madera usada. Vinificación con pisones diarios solo hundiendo el sombrero. Maceración con los hollejos durante 25 días. Descube a barril francés de segundo y tercer uso.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14.6% ACIDEZ 5.5 g/l
CRIANZA	En la misma madera, durante 12 meses.