



BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC, Gualtallary

COSECHA	2019
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Fermentado en concreto (huevos) y madera usada. Vinificación con pisoneos diarios sólo hundiendo el sombrero. Maceración con los hollejos durante 25 días. Descube a barril francés de segundo y tercer uso.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5 % ACIDEZ 6,08 g/l
CRianza	En barril francés de segundo y tercer uso, durante 12 meses.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Gualtallary es un Malbec que refleja los suelos calcáreos de su terroir. En nariz predominan las notas a pimienta, especialmente rosa, y notas calcáreas, mientras que en boca los protagonistas son su austeridad y textura granulada. De longitud incomparable y gran definición. Cuando se huele por primera vez, puede percibirse algo tímido o cerrado por lo que se recomienda decantar o airear.
MARIDAJE	Dado su perfil complejo, austero y amable, es muy versátil para el maridaje. Puede combinarse con cordero, quesos blandos y todo tipo de carnes rojas.