



BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC ORGÁNICO

COSECHA	2019
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.100 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Ingreso de la uva a bodega refrigerada en cámara frigorífica por 24 horas. Despalillado y luego fermentación con levaduras indígenas a 22-26°C en tanques de acero inoxidable. Maceración posfermentativa por 15 días.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5 % ACIDEZ 6,2 g/l SULFITOS Sin sulfitos agregados
CRIANZA	En tanques de acero inoxidable, sin contacto con madera.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Orgánico Malbec se muestra muy puro en nariz, con un marcado perfil frutado, en especial a fruta roja, lo cual denota mucho la tipicidad del terroir. En boca es amable, con taninos de textura muy fina.
MARIDAJE	Preparaciones rostizadas, grilladas o salteadas. Carnes curadas, como salame y jamón crudo. Carnes de aves. Quesos blandos. Frutos secos y semillas.
CERTIFICACIÓN ORGÁNICA	LETIS S.A. - www.letis.org



Cód. AR-BIO-135
Non-EU Agriculture

