

BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC
ORGÁNICO



COSECHA	2021
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.110 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 % Acidez: 5,1 g/l
CRIANZA	Crianza en tanques de acero, sin contacto con madera.
NOTAS DE CATA	Un Malbec rojo, brillante y muy puro en nariz. Se destaca por sus aromas frutados, en especial a fruta roja, que dan cuenta de la tipicidad de Los Chacayes. Es un vino amable en boca, 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.



Cód. AR-BIO-135
Non-EU Agriculture

