

BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC
GUALTALLARY
VALLE DE UCO · ARGENTINA



COSECHA	2020
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Fermentado en huevos de concreto y en madera usada. Vinificación con pisoneos diarios solo 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	12 meses en barril francés de segundo y tercer uso.
NOTAS DE CATA	Este Malbec refleja de forma única la naturaleza calcárea 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. Es un vino de longitud incomparable y gran definición que, 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.