

BENMARCO

EXPRESIVO



COSECHA	2015
VARIETALES	83% Malbec, 17% Cabernet Franc
REGIONES	Gualtallary (Valle de Uco)
ELEVACION	1.285 MSNM
METODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACION	Selección manual de granos, despalillado y estrujado suave. Remontaje y delestages tres veces diarias. Maceración en frío durante 30 días. Máxima temperatura 30°C.
ANALITICA	ALCOHOL 14.4% ACIDEZ 5.9 g/l
CRIANZA	14 meses, 100% en barricas de roble francés de primer uso.
NOTAS DEL ENÓLOGO	Gualtallary es reconocido por sus suelos aluvionales calcáreos que permiten un adecuado uso del agua. Como resultado BenMarco Expresivo posee aromas a mora, aguaribay y violeta. Se destaca por sus notas minerales, equilibrada acidez natural y taninos firme de grano fino.
MARIDAJE	Carnes rojas, lomo de cerdo asado, quesos duros y la mayoría de las salsas a base de crema.

FICHA TECNICA
MENDOZA - ARGENTINA