



# BENMARCO

## CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2009
VARIETAL	90% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot - 5% Cabernet Franc.
VIÑEDOS	Cabernet Sauvignon: Agrelo (Luján de Cuyo) Altamira (San Carlos) Merlot: Altamira (San Carlos) Cabernet Franc: Agrelo (Luján de Cuyo)
FERMENTACION	Descobajado y prensado. Remontaje y delestaje tres veces al día. Max. Temp. 28° C. Maceración en frío 4 días. Maceración extendida a 20 días.
ALCOHOL	14,5% v/v.
ACIDEZ	5,4 g/l
ELEVACION	Cabernet Sauvignon 1.000 m (3280 ft.) Merlot 1.250 m (4101 ft.) Cabernet Franc: 1.000 m (3280 ft.)
METODO DE COSECHA	Manual
CRianza	11 meses en 50% de roble Francés de primer uso y 50% de roble Americano de segundo uso.
TIEMPO DE GUARDA	10 años.

Cochabamba 7801 - Agrelo (5507) - Mendoza . Argentina - Phone: + 54 261 4989200 - Fax: + 54 261 4989223  
[www.dominiodelplata.com.ar](http://www.dominiodelplata.com.ar)



*Prova no Mercado Municipal em 30/06/2012.*