



# BENMARCO

EXPRESIVO

COSECHA	2008
VARIETAL	50% Malbec, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon 10% Tannat, 5% Petit Verdot.
VIÑEDOS	Malbec: Altamira (San Carlos). Syrah: El Solar (Rivadavia). Cabernet Sauvignon: Agrelo (Luján de Cuyo) Tannat: Mundo Nuevo (Rivadavia) Petit Verdot: Agrelo (Luján de Cuyo)
FERMENTACION	Doble proceso de selección, racimos y uvas. Descobajado y suave prensado. Maceración en frío. Remontaje tres veces al día. Max. Temp. 31° C. Maceración extendida de 35/40 días.
ALCOHOL	14,1 v/v.
ACIDIDEZ	5,3 g/l
AZUCAR RESIDUAL	2 g/l
ELEVACION	1060 m (3,470 ft)
METODO DE COSECHA	Manual
CRIANZA	14 meses en 70 % de roble Francés de primer uso 30% de roble Americano de primer uso.
TIEMPO DE GUARDA	10 a 15 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 Encontro de Vinhos, Hotel Bourbon, Curitiba 27/10/2012.*