

BENMARCO

EXPRESIVO



COSECHA	20 11
VARIETALES	50 % Malbec, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 10 % Tannat, 5% Petit Verdot y 5% Bonarda.
REGIONES	Malbec: San Pablo (Tunuyán) Gualtallary (Tupungato) Cabernet Sauvignon: Agrelo (Luján de Cuyo) Syrah: Eugenio Busto (San Carlos) Tannat: Ugarteche (Luján de Cuyo) Petit Verdot: Agrelo (Luján de Cuyo) Bonarda: Ugarteche (Luján de Cuyo)
ELEVACION	1060 msnm (promedio)
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 14.5% ACIDEZ 5.88 g/l
CRianza	14 meses, 100% en barricas de roble frances de primer uso (tostado liviano).

FICHA TECNICA

DOMINIO DEL PLATA WINERY
MENDOZA - ARGENTINA

Safrá 2013. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.