

BENMARCO

EXPRESIVO



COSECHA	2013	
VARIETALES	65% Malbec, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.	
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	14.5%
	ACIDEZ	5.6 g/l
CRianza	14 meses, 100% en barricas de roble francés de primer uso.	
NOTAS DEL ENÓLOGO	Gualtallary reconocido por sus suelos aluvionales calcáreos que permiten un adecuado drenaje 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

Safrá 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 31/05/2016.