



BENMARCO

SIN LÍMITES

CHARDONNAY

COSECHA	2020
VARIETALES	100% Chardonnay
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Despallado, maceración en la prensa con hielo seco por 6 horas. Fermentación en barricas de roble francés de 500 litros. Levaduras indígenas. Fermentación maloláctica en el 25% del vino.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13,9% ACIDEZ 6 g/l
CRIANZA	6 meses en barricas roble francés nuevas y de segundo uso. Durante estos seis meses, el vino estuvo en contacto con lías y se practicaron battonage mensuales.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Chardonnay nace con la expresión pura del varietal: cítrico, floral y de delicadas hierbas, más notas terrosas y minerales debido los suelos calcáreos aluvionales de Gualtallary. Es un vino austero y vibrante en boca, con paladar expresivo.
MARIDAJE	Pescados grasosos como el salmón y la trucha, pollo grillado, ensaladas frescas y pastas con salsas blancas, cremosas o herbales.