

BENMARCO

SIN LÍMITES

CHARDONNAY



COSECHA	2022
VARIETALES	100% Chardonnay
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco (Mendoza)
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Selección de racimos. Despalillado. Maceración en la prensa con hielo seco por 6 horas. Fermentación en barricas de roble francés de 500 litros con levaduras indígenas. Fermentación maloláctica en el 25% del vino.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14,5% ACIDEZ 5,8 g/l
CRIANZA	6 meses en barricas roble francés nuevas y de segundo uso. Durante este tiempo, el vino estuvo en contacto con lías y se practicaron battonages para poner en suspensión las lías y mejorar el volumen en boca.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Chardonnay es un vino que respeta mucho la tipicidad del varietal, con aromas cítricos y florales a los que se suman notas terrosas y minerales que se deben a los suelos calcáreo-aluvionales de Gualtallary. Es un vino de equilibrada acidez, con mucha expresión en boca.
MARIDAJE	Pescados grasos como el salmón y la trucha, pollo grillado, ensaladas frescas y pastas con salsas blancas, cremosas o herbales.