



BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC, Gualtallary

COSECHA	2017
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Gualtallary (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1350 msnm
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Fermentado en concreto (huevos) y madera usada. Vinificación con pisones diarios solo hundiendo el sombrero. Maceración con los hollejos durante 25 días. Descube a barril francés de segundo y tercer uso.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 5.8 g/l
CRIANZA	12 meses en Roble Francés de 2do y 3er uso.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Gualtallary es un Malbec que refleja los suelos calcáreos de Gualtallary. Pimienta rosa y notas calcáreas son predominantes en nariz mientras que su austeridad y textura granulada son los protagonistas en boca. De longitud incomparable y gran definición. Cuando se huele por primera vez puede percibirse algo tímido o cerrado por lo que se recomienda decantar o airear.