



BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC, Pedernal

COSECHA	2017
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Valle de Pedernal (San Juan)
ELEVACIÓN	1500 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 14.20% ACIDEZ 5.56 g/l
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés de 2do y 3er uso.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Pedernal 2017 es herbal con una nariz muy perfumada que recuerda a hierbas secas como el tomillo, coriandro y lavanda. En boca es sedoso, con retrogusto largo y persistente.