



# BENMARCO

## SIN LÍMITES

MALBEC, Pedernal

COSECHA	2018
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. Descubre a barril francés de segundo y tercer uso.
ANALÍTICA	ALCOHOL 14.8% ACIDEZ 5.6 g/l
CRIANZA	En la misma madera, durante 12 meses.
NOTAS DE CATA	Aromas limpios y austeros, con notas típicas de la región que saben a especias y hierba seca, un leve carácter terroso, como de tiza. Un trazo levemente vegetal en el medio de boca, complementado por taninos finos y precisos. Un buen vino de guarda. Antes de beber, se recomienda dejarlo airear un tiempo en copa.