



# BENMARCO

## SIN LÍMITES

MALBEC, Valle de Pedernal

COSECHA	2019
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Valle de Pedernal, San Juan
ELEVACIÓN	1.500 m.s.n.m. (promedio)
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 14,5% ACIDEZ 5,6 g/l
CRIANZA	En barril francés de segundo y tercer uso, durante 12 meses.
NOTAS DE CATA	Aromas limpios y austeros, con notas típicas de la región que saben a especias y hierba seca, y 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.
MARIDAJE	Preparaciones rostizadas, grilladas o salteadas. Carnes curadas, como salame y jamón crudo. Carnes de aves. Quesos blandos. Frutos secos y semillas.