

BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC

VALLE DE PEDERNAL



COSECHA	2021
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 pisoneos diarios sólo hundiendo el sombrero. Maceración con los hollejos durante 25 días. Descubre a barril francés de segundo y tercer uso.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13,5% ACIDEZ 5,25 g/l
CRIANZA	En roble francés de segundo y tercer uso durante 12 meses.
NOTAS DE CATA	Un Malbec en el que predominan los aromas limpios y austeros y las notas típicas de la región, las cuales saben a especias y hierba seca. Un trazo levemente vegetal en el medio de la boca se complementa por sus finos y precisos taninos. Posee un gran potencial de guarda y se recomienda dejarlo airear en copa por un tiempo antes de beber.
MARIDAJE	Preparaciones rostizadas, grilladas o salteadas; carnes curadas (como salame y jamón crudo); carnes de aves; quesos blandos; frutos secos y semillas.