BENMARCO

SIN LÍMITES

MALBEC

GUALTALLARY

VALLE DE UCO · ARGENTINA

COSECHA	2021
VARIETALES	100% Malbec
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Fermentado en huevos de concreto y madera usada. Vinificación con pisoneos diarios solo hundiendo el sombrero. Maceración con los hollejos durante 25 días. Descube a barricas de roble francés de segundo y tercer uso.
ANALÍTICA	Alcohol: 13,6 % Acidez: 5,1 g/l
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.
NOTAS DE CATA	BenMarco Sin Límites Gualtallary Malbec nace de un suelo compuesto por una acumulación de arena y algo de limo sobre material calcáreo. En nariz se destacan notas a grafito, especias y rosas, mientras que en boca se percibe un vino de buen cuerpo y estructura equilibrada, características que le debe a la madurez de sus taninos. De gran definición y longitud incomparable, este vino refleja de forma honesta la esencia de su tierra.
MARIDAJE	Su perfil complejo y amable lo transforman en un vino muy versátil para el maridaje: se combina a la perfección con cordero, quesos blandos y todo tipo de carnes rojas.