

MIL PIEDRAS

by **BENVENUTO DE LA SERNA**



MALBEC

Benvenuto de la Serna está ubicado en la reconocida zona del Valle de Uco, Mendoza, produciendo vinos de alta calidad con uvas propias de su finca en Vista Flores, a 1100 metros de altitud.

Con suelos aluvionales compuestos mayormente por piedras y arena, lo que permite a la raíces de las vides alcanzar grandes profundidades. Con un clima semi-desértico la diferencia térmica entre el día y la noche alcanza los 15 a 20 grados. Debido a la altitud y alta exposición al sol, la fruta desarrolla maduros e intensos sabores, intensos colores manteniendo una acidez balanceada.

100% MALBEC

TRELLIS SYSTEM:

VSP - Riego por goteo - Cosechado a mano en cajas de 15-18 kgs a mediados y fines de abril. Doble mesa de selección de granos y racimos.

NOTAS DE CATA:

De color violáceo intenso. Aromas a moras silvestres y frutos rojas en la nariz. De estructura media, en boca presenta frambuesas y ciruelas rojas con un delicado final.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14.1 % by vol.
Acidez total: 5.4 g/l
Azúcar residual: 3.15 g/l
pH: 3.6