



PUNTO FINAL *CABERNET SAUVIGNON* 2023

Composición Varietal

100% Cabernet Sauvignon.

Uvas

Proviene de 2 cuarteles de la finca "Renacer" ubicada en Perdriel - Luján de Cuyo (950 m.s.n.m - suelos franco limosos).

Viñedos

Con rendimientos inferiores a las 8 tn. por ha.

Cosecha

Manual en bins plásticos a comienzos de abril.

Fermentación Alcohólica

Realizada con levaduras seleccionadas durante 10 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas alrededor de los 22°C.

Fermentación Maloláctica

En tanques de acero inoxidable.

Crianza

Perfil joven sin contacto con roble.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,5%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.2 g/l.

NOTAS DE CATA:

En nariz el primer impacto es de especias y frutas negras. Un tenue herbal da la nota varietal y de fondo una nota de eucalipto. Al degustarlo, ocupa toda la boca con un cierto dulzor y taninos tan marcados como amables.

PUNTO FINAL
CABERNET SAUVIGNON 2023

• punto final
cabernet sauvignon
estate grown

