



PUNTO FINAL *MALBEC* 2025

Composición Varietal

100% Malbec

Selección

Manual de racimos

Fermentación Alcohólica

Realizada con levaduras seleccionadas durante 12 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 24° y 26°C.

Fermentación Maloláctica

Realizada en tanques de acero inoxidable.

Crianza

Perfil joven sin contacto con roble

DATOS ANALÍTICOS

Ph: 3.7

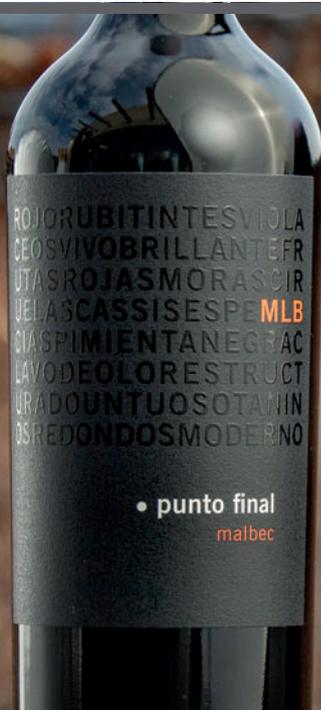
Acidez total: 5.5 g/l

Azúcar residual: 2.6 g/l

Alcohol: 13%

NOTAS DE CATA:

Es un vino que a la vista presenta color rojo intenso con destellos violáceos. En nariz, es potente y con notas a frutas rojas y negras, como frutilla, moras y arándanos y florales con un fondo de pimienta blanca. En boca es de impacto dulce, jugoso y de taninos suaves. Su amplia entrada en la boca invita a una segunda copa. Fresco y de largo final.



PUNTO FINAL
MALBEC 2025