



PUNTO FINAL *CABERNET SAUVIGNON* 2025

Composición Varietal
100% Cabernet Sauvignon

Uvas

Provenientes finca Renacer ubicada en Perdriel-Luján de Cuyo (950 m.s.n.m - suelos franco limosos) Valle de Uco, La Consulta (1050 m.s.n.m - suelo pedregoso)

Viñedos

Con rendimientos inferiores a las 8 tn por ha.

Selección

Manual de racimos

Maceración

Prensado directo con presión menor de 800 mbar

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

Ph: 3.7

Acidez total: 5.3 g/l

Azúcar residual: 2.6 g/l

Alcohol: 13.5%

NOTAS DE CATA:

En nariz el primer impacto es de especias y frutas negras. Un tenue herbal de 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 2025

• punto final
cabernet sauvignon