



PUNTO FINAL *NARANJO* 2023

Composición varietal

100% Chardonnay.

Uvas

Provenientes de Luján de Cuyo.

Viñedos

Con rendimientos menores a 8 tn por ha.

Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Fermentación Alcohólica

Con pieles, similar a una fermentación de vino tinto. Con levaduras seleccionadas en tanques de 1000 litros de acero inoxidable a temperatura máxima de 18°C.

Crianza

En barrica de roble francés y de segundo uso.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.5%

P.H.: 3.3

Acidez total: 6.5 g/l.

NOTAS DE CATA:

De color naranja dorado. En nariz presenta notas a durazno maduro, damasco, jengibre, flores como manzanilla; en boca sabores cítricos como piel de mandarina y pomelo rosado. Además, pueden encontrarse aromas de vainilla y bourbon, resultado de su breve contacto con barricas usadas. Es un vino vibrante, con acidez fresca y final de boca dulce.

PUNTO FINAL
NARANJO 2023

