

PUNTO FINAL RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2024

Composição Varietal

100% Cabernet Sauvignon

Uvas

Provenientes do Vale de Uco: Vista Flores (1.100 m.s.n.m – solos pedregosos e calcários) e Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – solos franco-limosos).

Vinhedos

Mais de 25 anos de idade, com rendimentos inferiores a 8 Tn por ha.

Colheita

Manual em bins de plástico. Realiza-se uma colheita no início de março para obter um caráter mais vegetal, e outra no final de março para obter um caráter mais frutado.

Seleção

Dupla seleção manual de cachos e bagos.

Fermentação Alcoólica

Fermentado com leveduras indígenas durante 25 dias em tanques de aço inoxidável, a temperaturas de 22 °C.

Fermentação Malolática

Em tanques de aço inoxidável.

Maturação

Em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

DADOS ANALÍTICOS

Ph: 3.6

Acidez total: 5.3 g/l

Açúcar residual: 1.7 g/l

Alcohol: 13.5%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho-rubi profundo com reflexos granada.

Brilhante e de grande intensidade, com lágrimas densas que antecipam sua estrutura. Aromaticamente complexo e elegante. Destacam-se notas de frutos negros maduros como cassis, amora e ameixa, acompanhadas de delicados toques de pimenta-preta, folhas secas e pimentão doce. O estágio em barrica aporta nuances de baunilha, tabaco, couro e chocolate amargo, integrados de forma harmoniosa. Entrada ampla e estruturada, com taninos firmes, porém arredondados.

PUNTO FINAL RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2024

