

PUNTO FINAL *MALBEC ROSÉ* 2023

Composición Varietal

Malbec.

Uvas

Provenientes de Luján de Cuyo (950 m.s.nm – suelos franco limosos).

Viñedos

Viñedos jóvenes de nuestra finca de Perdriel, certificados como orgánicos. Con un rendimiento cercano a las 7 tn. por ha.

Cosecha

Del 26 de febrero hasta el 6 de marzo a manos en bines plásticos.

Selección

Manual de racimos.

Maceración

Prensado directo con presión menor de 800 mbar.

Fermentación Alcohólica

Con levaduras seleccionadas, durante 30 días en tanque de acero inoxidable y a temperatura controlada de 14°C.

Crianza

30 días sobre lías finas.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.3

Acidez Total: 5.5 g/l.

NOTAS DE CATA:

Presenta color rosa suave con destellos de piel de cebolla.

En nariz, aromas a frutillas, frambuesas y membrillo. En boca, es suave y dulce con sensación cremosa y fresca.

PUNTO FINAL
MALBEC ROSÉ 2023

EREZAYGUINDLBAE
QUILIBRADAACECID
EZTANINOSROSESU
AVESREDO2023ND
OREFRESCANTEMO
DERNOBALANCEAD
OELEGANTEUNTUO
SOEXCELENTEAPER
ITIVOPUNTOFINAL

• punto final
malbec rose