

PUNTO FINAL RESERVA *MALBEC* 2021

Composición Varietal:

Malbec.

Uvas

Provenientes de Pampa del Cepillo (1200 m.s.n.m – suelos calcáreos), Paraje Altamira (1100 m.s.n.m – suelos calcáreos) .

Viñedos

Rendimiento menor a las 8 tn por ha.

Cosecha

Realizada a mano en bins plásticos.

Selección

Doble selección manual de racimos y bayas.

Maceración

Durante 2 días a 8°C.

Fermentación Alcohólica

Con levaduras indígenas. Los movimientos de remontaje se concentran en la primera mitad de la fermentación para extraer compuestos aromáticos y color manteniendo una estructura tánica amable.

Fermentación Maloláctica

Completa en tanques de acero inoxidable.

Crianza

En barricas de roble Francés durante 10-12 meses.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.10 g/l.

NOTAS DE CATA:

Este vino a la vista presenta color violeta oscuro, con reflejos negros. En la nariz, ofrece una elegante combinación de ciruelas maduras, moras y flores con toques de pimienta negra, con aromas a chocolate y moca. En boca es concentrado y armónico. Tiene una fresca acidez y excelente estructura y longitud.

PUNTO FINAL RESERVA
MALBEC 2021

