

PUNTO FINAL *NARANJO* 2025

Composição Varietal

100% Chardonnay

Uvas

Provenientes do Vale de Uco.

Vinhedos

Com rendimentos inferiores a 8 t/ha.

Colheita

Manual em caixas plásticas de 17 kg.
Colhido ao amanhecer.

Fermentação Alcoólica

Com as cascas, semelhante a uma fermentação de vinho tinto. Realizada com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável, a temperatura máxima de 18 °C.

Maturação

Em barricas de carvalho francês de segundo uso.

DADOS ANALÍTICOS:

Ph: 3.3

Acidez total: 6 g/l

Açúcar residual: 1.8 g/l

Álcool: 12.5%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De cor laranja-dourada. No nariz apresenta notas de pêssego maduro, damasco, gengibre e flores como a camomila. Em boca revela sabores cítricos, como casca de tangerina e toranja-rosa. Também podem ser percebidos aromas de baunilha e bourbon, resultado de seu breve contato com barricas usadas. É um vinho vibrante, com acidez fresca e final de boca levemente adocicado.

PUNTO FINAL
NARANJO 2025

