



PUNTO FINAL ORGÁNICO *MALBEC ROSÉ 2022*

Composición Varietal

Malbec.

Uvas

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

Viñedos

Rendimiento cercano a las 7 tn. por ha.

Cosecha

Bines plásticos.

Selección

Manual de racimos.

Maceración

Prensado directo con presión menor de 800 mbar.



Fermentación alcohólica

Tanques de acero inoxidable por días a temperaturas controladas de 18°C.

Crianza

30 días sobre borras finas.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.3

Acidez Total: 5.20 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. Ideal para acompañar frutos de mar, diferentes tipos de quesos y ensaladas.



PUNTO FINAL
ORGÁNICO MALBEC ROSÉ 2022

AD... OD
EL... ME
DO... MB
IENTE... LAA
RMONIA DE ECOSIS
TEMAY UN A PRODUC
CION SUSTENTABLE

• punto final
vino orgánico
malbec rose 2022