

## PUNTO FINAL RESERVA *MALBEC* 2023

### 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), Perdriel -Luján de Cuyo (950 m.s.n.m - suelo franco arenoso)

### 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* 2023

• punto final  
Reserva  
malbec