



PUNTO FINAL RESERVA *CORTE DE BLANCAS 2021*

Composición varietal

65% Pedro Ximénez
30% Chardonnay
5% Sauvignon Blanc

Uvas

Pedro Ximénez - Junín
Chardonnay - Luján de Cuyo
Sauvignon Blanc - Medrano

Cosecha

Manual en cajas de 17 kg.
Doble selección: racimos y granos.

Elaboración

Este corte es el resultado de un blend de 3 variedades que se maceran, fermentan y añejan por separado.

Fermentación maloláctica

Completa para complejizar y redondear su boca robusta.

Crianza

El corte final descansa 3 meses en barricas de tercer uso y 3 meses en botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

PH: 3.4

Alcohol: 13.4%

Ac. Tot: 5.55

NOTAS DE CATA:

De color critsalino verdoso con reflejos dorados. En nariz es expresivo, se perciben notas a frutas como melón, durazno, ananá y otras frutas blancas sumado a delicadas notas florales, a pimienta blanca y un tenue ahumado. En boca es amable con buena untuosidad pero a la vez es fresco poniendo de manifiesto su sutil elegancia.

PUNTO FINAL RESERVA *CORTE DE BLANCAS 2021*



COLOR CRISTALINO
VERDOSO CON REFLEJOS
DORADOS LUMINOSOS EN
NAZARIZ EXPRESIVO CON
AROMA FRUTAL FREVO LISCA
COMO MELÓN DURAZNO
ANANÁ DELICADAS NOTAS
ESPECIADAS AMABLE EN
• punto final
Reserva
corte de blancas
2021