



## PUNTO FINAL *RESERVA CORTE DE BLANCAS 2022*

### Composición varietal

50% Trebbiano.  
30% Chardonnay.  
20% Sauvignon Blanc.

### Uvas

*Trebbiano* Medrano Junín.  
*Chardonnay* Agrelo Luján de Cuyo.  
*Sauvignon Blanc* Bajo Agrelo Luján de Cuyo.

### Cosecha

Manual en cajas de 17 kg.

### Elaboración

Se elaboran todas las variedades por separado, el Trebbiano tiene una maceración pelicular de pocas horas para aumentar sus atributos al vino. El chardonnay a partir de una elaboración oxidativa y tiene un leve paso por barrica de roble francés. El Sauvignon Blanc se elabora de prensa directa, sin oxígeno y tiene una guarda en acero inoxidable. Luego el blend final descansa 3 meses en barrica de tercer uso.

### Fermentación maloláctica

Completa para complejizar y redondear la boca.

### Crianza

El corte final descansa 3 meses en barricas de tercer uso de roble francés y 3 meses en botella.

### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol: 11,4**

**PH: 3.35**

**Ac tot: 5.32**

### NOTAS DE CATA:

En nariz es expresivo, se perciben notas a flores como fresias y flores cítricas, sumado a notas frutales como melón, ananá y otras frutas blancas. En boca ofrece buena untuosidad y acidez, pero a la vez es fresco poniendo de manifiesto su sutil elegancia y largo final.

PUNTO FINAL *RESERVA  
CORTE DE BLANCAS 2022*

