

## PUNTO FINAL RESERVA *CABERNET FRANC* 2024

**Composição Varietal**  
100% Cabernet Franc

**Vinhedos**  
Mais de 20 anos de idade, com rendimentos inferiores a 8 Tn por ha.

**Uvas**  
Provenientes de Vista Flores – Vale de Uco (1100 m.a.n.m – solos pedregosos e calcários) e Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.a.n.m – solos franco-limosos).

**Colheita**  
Manual em bins de plástico. Realiza-se uma colheita no início de março para obter um caráter mais vegetal, e outra no final de março para obter um caráter mais frutado.

**Seleção**  
Dupla seleção manual de cachos e bagos.

**Fermentação Alcoólica**  
Fermentado com leveduras indígenas durante 12 dias em tanques de aço inoxidável a temperaturas de 22 °C.

**Fermentação Malolática**  
Em tanques de aço inoxidável.

**Maturação**  
Em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

### DADOS ANALÍTICOS

Ph: 3.7  
Acidez total: 5.9 g/l  
Açúcar residual: 2.7 g/l  
Alcohol: 13.5%

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho-rubi intenso. Seus aromas lembram especiarias doces, ameixa com lavanda e sálvia, com um toque de pimentão. Com o passar do tempo na taça, aparecem notas de baunilha e chocolate aportadas pela sua maturação em carvalho. Taninos firmes e maduros, com boa acidez e final longo.



**PUNTO FINAL RESERVA**  
***CABERNET FRANC* 2024**