

## 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

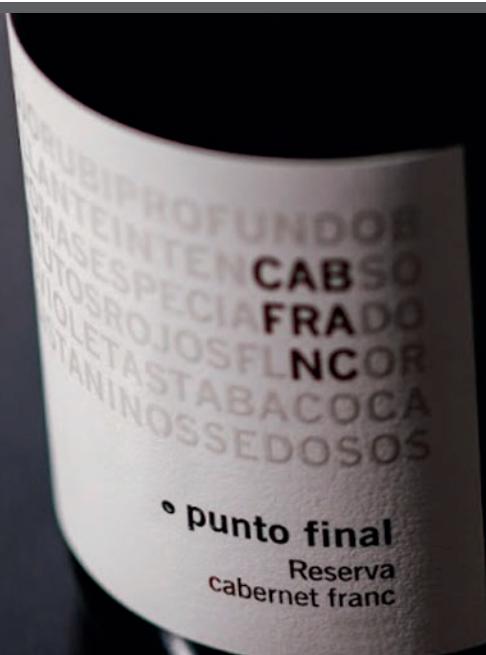
Acidez total: 5.9 g/l

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***