

PUNTO FINAL *RESERVA CORTE DE TINTAS 2021*

Composición varietal

50% Bonarda.
30% Petit Verdot.
15% Ancellotta.
5% Cabernet Franc.

Uvas

Bonarda - Agrelo, Luján de Cuyo.
Petit Verdot - Cruz de Piedra, Maipú.
Ancellotta - Medrano, Junín.
Cabernet Franc - Perdriel, Luján de Cuyo.

Cosecha

Manual en cajas de 17 kg.

Selección

Doble de racimos y granos.

Elaboración

Se elaboran todas las variedades por separado. El Bonarda se fermenta con bastante maceración en tanques de acero inoxidable. El Petit Verdot, fermenta durante 8 días a temperatura controlada y realiza una fermentación luego de que se extraen las pieles. La Ancelotta y el Cabernet Franc realizan una fermentación tradicional. Una vez armado el corte, este vino descansa durante 8 meses en tanque.

Fermentación maloláctica

Completa para complejizar y redondear la boca.

Crianza

Cada variedad 6 meses en barricas de roble francés de segundo uso. Luego el corte final 8 meses en tanques de acero.

DATOS ANALÍTICOS

pH: 3.60

Alcohol: 13.5%

Ac. Tot 5.50 g/l

NOTAS DE CATA:

De color rojo viláceo profundo. En nariz es complejo, se perciben notas a frutas negras como moras, ciruelas; cerezas maduras y notas especiadas como pimienta y cardamomo. Es un vino elegante, en boca es amplio, de gran cuerpo y ofrece un final frutado y prolongado.

PUNTO FINAL RESERVA
CORTE DE TINTAS 2021

