



PUNTO FINAL RESERVA *MALBEC* 2024

Composição Varietal

100% Malbec

Uvas

Provenientes do Vale de Uco, Chacayes (1200 m.a.n.m – solos rochosos), Paraje Altamira (1100 m.a.n.m – solos calcários) e Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.a.n.m – solo franco-arenoso).

Vinhedos

Rendimento inferior a 8 Tn por ha.

Colheita

Realizada manualmente em bins plásticos.

Seleção

Dupla seleção manual de cachos e bagos.

Fermentação Alcoólica

Com leveduras indígenas. As remontagens concentram-se na primeira metade da fermentação para extrair compostos aromáticos e cor, mantendo uma estrutura tânica amável.

Fermentação Malolática

Completa em tanques de aço inoxidável.

Maturação

Em barricas de carvalho francês durante 10-12 meses.

DADOS ANALÍTICOS

Ph: 3.6

Acidez total: 5.7 g/l

Açúcar residual: 1.9 g/l

Alcohol: 13.5%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta, à vista, cor violeta escura com reflexos negros. No nariz, oferece uma elegante combinação de ameixas maduras, amoras e flores com toques de pimenta-preta, além de aromas de chocolate e moka. Em boca é concentrado e harmonioso. Possui acidez fresca, excelente estrutura e longa persistência.

PUNTO FINAL RESERVA
MALBEC 2024

• punto final
Reserva
malbec