

PUNTO FINAL *MALBEC* 2023

Composición Varietal
Malbec.

Selección
Manual de racimos.

Maceración
Pelicular en frío, 3 días a 8°C, previa a la fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica
Realizada con levaduras seleccionadas durante 12 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 24 y 26°C.

Fermentación Maloláctica
Realizada en tanques de acero inoxidable.

Crianza
Perfil joven sin contacto con roble.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.5%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.20 g/l.

NOTAS DE CATA:

Es un vino que a la vista presenta color rojo intenso con destellos violáceos. En nariz, es potente y con notas a frutas rojas y negras, como frutilla, moras y arándanos y florales con un fondo de pimienta blanca. En boca es de impacto dulce, jugoso y de taninos suaves. Su amplia entrada en la boca invita a una segunda copa. Fresco y de largo final.

PUNTO FINAL
MALBEC 2023

