



PUNTO FINAL RESERVA ORGÁNICO *MALBEC* 2021

Composición Varietal

Malbec.

Uvas

Provenientes de Perdriel - Luján de Cuyo - cuartel número 3 de la finca propia.

Viñedos

15 años de antigüedad con rendimientos menores a 8 tn por ha.

Cosecha

Manual en cajas de plástico de 17 kg.

Selección

Doble selección manual de racimos y bayas.

Maceración en frío

Durante 2 días a 8°C.



Fermentación alcohólica

con levaduras indígenas durante 10 o 12 días en tanques de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica

En tanques de acero inoxidable.

Crianza

En barricas de roble francés.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.65

Acidez: 5,02 g/l.



NOTAS DE CATA:

Color rojo violeta intenso. Sus aromas recuerdan a frutas negras en especial a ciruela madura. además presenta una sutil nota floral. Con el abrir del vino aparecen aromas a especias aportadas por su crianza en roble. En boca es de gran concentración, con buena acidez y final dulce.



PUNTO FINAL RESERVA
ORGÁNICO MALBEC 2021

