

PUNTO FINAL RESERVA *CABERNET FRANC* 2020

Composición Varietal

Malbec.

Viñedos

Más de 15 años de antigüedad con rendimientos menores a 8 Tn por Ha.

Uvas

Provenientes de Vista Flores - Valle de Uco (1300 m.s.n.m - suelos pedregosos y calcáreos) y Perdriel - Luján de Cuyo (950 m.s.n.m - suelos franco limosos).

Cosecha

Manual en cajas de plástico de 17 Kg.

Selección

Doble selección manual de racimos y bayas.

Fermentación Alcohólica

Con levaduras indígenas durante 12 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 22 °C.

Fermentación maloláctica

En tanques de acero inoxidable.

Crianza

En barricas de roble francés durante 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,3%

P.H.: 3.68

Acidez total: 5.7 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí con reflejos cobrizos que denotan su paso por madera. Sus aromas recuerdan a especias dulces, ciruela seca con lavanda, salvia, con un toque de pimiento. Con el abrir del vino aparecen aromas a vainilla y chocolate aportadas por su crianza en roble. En boca es de gran concentración, intensidad e impacto dulce, con sabor de frutos negros maduros y un dejo sávido que llena la boca. De taninos suaves y redondos con buena acidez y final largo y persistente.

PUNTO FINAL RESERVA
CABERNET FRANC 2020

