



## PUNTO FINAL ORGÁNICO *CABERNET SAUVIGNON 2021*

### Composición Varietal

100% Cabernet Sauvignon

### Uvas

Provenientes de 2 cuarteles de la finca "Renacer" ubicada en Perdriel (950 m.s.n.m - suelos franco limosos).

### Viñedos

Rendimiento inferiores a las 8 tn. por ha.

### Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17kg. a comienzos de abril.

### Selección

Doble selección manual de racimos y granos.

### Maceración

En frío durante 3 días a 8°C.

### Fermentación maloláctica

En tanques de acero inoxidable.



### Fermentación alcohólica

Realizada con levaduras indígenas seleccionadas durante 10 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 25° y 27°C.

### Crianza

Perfil joven sin contacto con roble.

### DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.6%

PH: 3.73

Acidez Total: 5.32 g/l.



### NOTAS DE CATA:

Intenso color rubí con reflejos violáceos y negros. Aromas de cerezas, grosellas y ciruelas maduras complementados con pimiento asado y especias dulces (pimentón, pimienta). Entrada dulce con taninos maduros, equilibrada con buena acidez; elegante, persistente en boca y largo final.



PUNTO FINAL *ORGÁNICO*  
*CABERNET SAUVIGNON 2021*

• punto final  
organic wine  
cabernet sauvignon 2021