



## PUNTO FINAL ORGÁNICO *MALBEC ROSÉ* 2022

### Composición Varietal

Malbec.

### Uvas

Provenientes de Luján de Cuyo (950 m.s.nm – suelos franco limosos) y Valle de Uco.

### Viñedos

Rendimiento cercano a las 7 Tn. por Ha.

### Cosecha

Bines plásticos.

### Selección

Manual de racimos.

### Maceración

Prensado directo con presión menor de 800 mbar.

### Fermentación maloláctica

No.



### Fermentación alcohólica

Tanques de acero inoxidable por días a temperaturas controladas de 18°C.

### Crianza

30 días sobre borras finas.

### DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.3

Acidez Total: 5.20 g/l.



### NOTAS DE CATA:

Presenta color rosa suave con destellos de piel de cebolla.

En nariz, aromas a frutillas, frambuesas y membrillo. En boca, es suave y dulce con sensación cremosa y fresca. Ideal para acompañar frutos de mar, diferentes tipos de quesos y ensaladas.



PUNTO FINAL  
*ORGÁNICO MALBEC ROSÉ* 2022

AD... OD  
EL... ME  
DO... MB  
IENTE... LAA  
RMONIA DE ECOSIS  
TEMAY UN A PRODUC  
CION SUSTENTABLE

• punto final  
*vino orgánico*  
malbec rose 2022