

## PUNTO FINAL RESERVA *CHARDONNAY 2022*

### Composición varietal

100% Chardonnay.

### Uvas

De 70% Valle de Uco (1300 m.s.n.m - suelos calcáreos) / 30% Alto Verde (770 m.s.n.m - suelos francoarenosos).

### Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

### Viñedos

Con rendimientos menores a 8 Tn por Ha.

### Fermentación Alcohólica

Con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura máxima de 15°C.

### Fermentación Maloláctica

35% del vino.

### Crianza

En barricas de roble Americano durante 4 meses (35% del vino).

### Datos Analíticos:

**Alcohol: 13.3%**

**PH: 3.3**

**Acidez total: 6.1 g/l.**

### NOTAS DE CATA:

Este vino a la vista es de color brillante. En nariz presenta notas a piña, manzanas verdes y flores blancas combinadas con sabores de vainilla y tostados suaves. En boca tiene sabores cítricos combinados con manteca, jengibre, especias y pimienta blanca.

Maridaje: Ideal para platos con pescados y mariscos.

PUNTO FINAL RESERVA  
*CHARDONNAY 2020*

• punto final  
chardonnay  
reserva  
valle de uco