



## PUNTO FINAL RESERVA ORGÁNICO *CABERNET FRANC 2021*

**Composición Varietal**  
Cabernet Franc.

**Uvas**  
Perdriel - Luján de Cuyo (950 m.s.n.m - suelos franco limosos).

**Viñedos**  
Más de 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 12 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 22 y 24°C.



**Fermentación maloláctica**  
En tanques de acero inoxidable.

**Crianza**  
En barricas de roble francés durante 6 meses.

### DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,5%

P.H.: 3.6

Acidez total: 4.8 g/l.



### NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso. Sus aromas recuerdan a especias dulces, pimienta negra, con un toque de pimienta. Con el abrir del vino aparecen aromas a vainilla y chocolate aportadas por su crianza en roble. En boca es de gran concentración, taninos presentes y estructura firme, con buena acidez y final largo en el que persisten las notas vegetales y especiadas.



PUNTO FINAL RESERVA  
**ORGÁNICO CABERNET FRANC 2021**

• punto final  
Reserva  
vino orgánico  
cabernet franc 2021