

ReNacer

TOP NEW WORLD WINES

PUNTO FINAL CABERNET FRANC 2019

Composición Varietal: Cabernet Franc.

Uvas: Provenientes de Vista Flores (1300 m.s.n.m - suelos pedregosos y calcáreos) y 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: 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 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,1%

P.H.: 3.7

Acidez total: 5.5 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Sus aromas recuerdan a especias dulces, pimienta negra, clavo de olor entretajadas con notas suaves de eucalipto 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, intensidad e impacto dulce, con sabor de frutos negros maduros y una distintiva nota a caramel macchiato. De taninos suaves y redondos con buena acidez y final largo y persistente.

