ReNacer
TOP NEW WORLD WINES

PUNTO FINAL RESERVA
CORTE DE TINTAS 2019

· Petit Verdot 40% / · Malbec 22%
· Cabernet Franc 19% / · Syrah 19%

Origen:
· Petit Verdot: Cruz de Piedra, Maipú.
· Malbec: Paraje Altamira, Valle de Uco.
· Cabernet Franc: Perdriel, Luján de Cuyo.
· Syrah: Paraje Altamira, Valle de Uco.

Cosecha: Manual en cajas de 17 kg. Doble selección - racimos y granos.

Maceración: El Petit Verdot tiene un tiempo de maceración de 8 días para no exacerbar su potente estructura tánica. Las demás variedades tienen un tiempo de maceración total de 20 días.

Fermentación alcohólica: En cada variedad utilizamos una cepa de levaduras diferente para exaltar la tipicidad varietal de los componentes.

Crianza:
· Petit Verdot en tanques de acero inoxidable.
· Malbec y Cabernet Franc en barricas de roble francés de primer uso.
· Syrah cuba de 5.000 litros de roble francés.

Datos Analíticos:
pH: 3.7 / Alcohol: 14.5% / Ac. Tot 5.47

Notas de cata: Mermelada de mora, un toque de moka que con el abrir de la copa se atenúa. Ciruela deshidratada, algunas especias como pimienta verde. Cuando se abre, aparecen los alcanforados, mentolados como eucalipto.