

ReNacer

TOP NEW WORLD WINES



PUNTO FINAL MALBEC ORGÁNICO 2021

Composición varietal: Malbec.

Uvas: Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – suelo franco limosos).

Viñedos: Nuestra finca en Perdriel, Luján de Cuyo, con viñedos con certificación orgánica. Rendimientos menores a 10 Tn por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en bines de plástico.

Selección: Manual de racimos.

Maceración: Pelicular en frío, 3 días a 8°C, previa a la fermentación alcohólica.

Fermentación alcohólica: Realizada con levaduras seleccionadas durante 10 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre 23 y 25°C.

Fermentación Maloláctica: Realizada en tanques de acero inoxidable.

Crianza: Perfil joven sin contacto con roble.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.5%

PH: 3.65%

Acidez total: 5.20 g/l.

NOTAS DE CATA:

Es un vino que a la vista presenta color violeta oscuro. En nariz, es intenso y concentrado con notas a frutas rojas y negras, como frambuesas, moras y arándanos. En boca es jugoso y de taninos suaves. Fresco y de acidez balanceada.

Maridaje: Carnes y pastas.