

PUNTO FINAL CABERNET SUAVIGNON 2021

COMPOSICIÓN VARIETAL: 95% cabernet sauvignon – 5% cabernet franc.

UVAS: provenientes de dos parcelas de la finca Renacer en Perdriel y Luján de Cuyo (950 m.s.n.m. suelos franco-limosos)

VIÑEDOS: con un rendimiento de menos de 8 toneladas por hectárea.

COSECHA: manual y con bines plásticos a principios de abril.

MASCERACIÓN: en frío durante 3 días a 8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHOLICA: llevada a cabo con levaduras seleccionadas durante 10 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre los 25°C y 27°C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA: de perfil joven sin paso por barrica.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 13.9%

PH: 3.7

ACIDEZ TOTAL: 5.3 g/L.

NOTAS DE CATA

En nariz, el primer impacto es de especial floral y de frutas negras. Una sutil nota herbal propia de la variedad y acompañada por una nota balsámica. En el paladar tiene una entrada jugosa pero con taninos firmes, con buena estructura que deja un final prolongado con sensación frutal.

