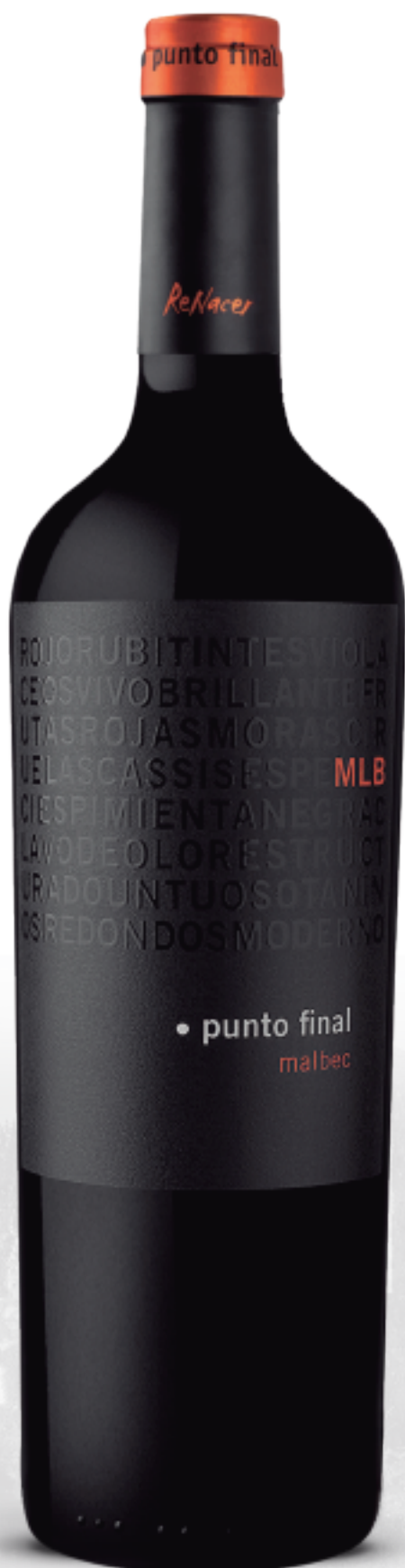


ReNacer

TOP NEW WORLD WINES



PUNTO FINAL MALBEC 2021

Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes del Valle de Uco (1.100 mts. s.n.m. - suelos calcáreos) y Luján de Cuyo (950 mts. s.n.m. - suelos franco limosos).

Viñedos: De más de 20 años, con un rendimiento menor a las 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 12 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 24 y 26°C.

Fermentación Maloláctica: Realizada en tanques de acero inoxidable.

Crianza: Perfil joven sin contacto con roble.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.30 g/l.

NOTAS DE CATA:

Es un vino que a la vista presenta color rojo rubí con destellos violáceos. En nariz, es intenso y concentrado con notas a frutas rojas y negras, como frambuesas, moras y arándanos y florales como violetas. En boca es de impacto dulce, jugoso y de taninos suaves. Su gran volumen da la sensación de estar masticando algo suave. Fresco y de prolongado final.