



**Composición Varietal:** 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

**Uvas:** Punto Final Cabernet Sauvignon Estate Grown proviene de 2 cuarteles de la finca "Renacer" ubicada en Luján de Cuyo (980 mts s.n.m - suelos intermedios).

**Viñedos:** Con rendimientos inferiores a las 10 tn. por Ha.

**Cosecha:** Manual en cajas pequeñas a comienzos de Abril.

**Selección:** Selección manual de racimos.

**Maceración:** En frío durante 3 días a 8° C, previa a fermentación alcohólica.

**Fermentación Alcohólica:** Realizada con levaduras indígenas y seleccionadas durante 10 días en tanques de concreto y a temperaturas controladas entre los 24° y 25° C. Maceración prolongada en tanque durante 5 días.

**Fermentación Maloláctica:** En tanques.

**Crianza:** Vino de perfil joven sin contacto.

**Elaborado y Fraccionado en origen.**

**Datos Analíticos:**

**Alcohol:** 13%

**PH:** 3.7

**Acidez Total:** 5.62 g/l.

**NOTAS DE CATA:**

Punto Final cabernet sauvignon 2018 es de color rojo rubí intenso con reflejos violáceos y negruzcos. Aromas a cerezas, guindas, grosellas y ciruelas maduras se complementan con notas de pimienta negra, especias dulces y cassis; con un elegante fondo mineral. Vino de carácter frutado, resaltando la ciruela y la guinda junto con las notas especiadas aportadas por el cabernet franc. De entrada dulce debido a sus taninos maduros, equilibrada con su buena acidez; elegante, persistente en boca y de largo final; buena estructura tánica.

**Maridaje:** Carnes rojas magras, verduras grilladas, cordero, quesos como brie, camembert, cheddar y parmesano.