



Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes del Valle de Uco (1.100 mts. s.n.m.– suelos pobres) y Luján de Cuyo (980 mts. s.n.m.– suelos aluvionales).

Viñedos: De edad promedio de 50 años, con un rendimiento de 10 Tn. por Ha.

Cosecha: Manual y mecánica.

Selección: Manual de racimos.

Maceración: Pelicular en frío, 3 días a 8°C, previa a la 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: Realizada en tanques.

Crianza: Vino de perfil joven sin contacto con roble.

Datos Analíticos:

Alcohol: 13,5%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.58 g/l.

NOTAS DE CATA:

Punto Final malbec 2019, 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 y lavanda. En boca es de impacto dulce, jugoso y de taninos suaves. Fresco y de prolongado final.

Maridaje: Carnes magras asadas, mollejas, cordero y cabrito. Pastas simples con salsa de hongos, bolognesa.