



Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Altamira (1100 mts. s.n.m., suelos calcáreos), Vistaflores (1200 mts. s.n.m. suelos calcáreos) y Perdriel - Luján de Cuyo (980 mts. s.n.m. - suelos intermedios).

Viñedos: Con rendimiento inferior a las 8 Tn. por Ha.

Cosecha: Manual.

Selección: Doble selección de racimos y bayas.

Maceración: 12 días a 8°C.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras indígenas durante 15 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 27 y 29° C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: En barricas de roble francés durante 10-12 meses.

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14.5%

PH: 3.6

Acidez total: 5.50 g/l.

NOTAS DE CATA:

Punto Final malbec reserva 2017, presenta color violeta oscuro, con reflejos negros. En la nariz, ofrece una elegante combinación de ciruelas maduras, moras y violetas con toques de pimienta negra, que se entremezclan con aromas a chocolate y vainilla. En boca es concentrado y rico, con aromas de frutas rojas y negras, una fresca acidez y excelente estructura y longitud.

Maridaje: Carne vacuna, carne de cerdo y pescados a la parrilla, risottos con hongos y pastas rellenas.