



Composición Varietal: Cabernet Franc.

Uvas: De Perdriel (Luján de Cuyo 980 mts. s.n.m.) y Vistaflores (Tunuyán 1.200 mts. s.n.m.).

Viñedos: Más de 15 años de edad y rendimientos menores a 8 Tn. por Ha.

Cosecha: Manual.

Selección: Doble selección manual de racimos y bayas.

Maceración: Durante 4 días a 8°C.

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

Fermentación maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: En barricas de roble francés durante 10-12 meses (segundo uso, tostado medio).

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14%

PH: 3.71

Acidez total: 5.50 g/l.

NOTAS DE CATA:

Punto Final cabernet franc reserva 2016, a la vista presenta color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Sus aromas recuerdan a especias dulces, pimienta negra, clavo de olor, entretejidas con notas suaves de eucalipto, jengibre, vainilla y chocolate aportadas por su crianza en roble. En boca es de gran concentración, intensidad e impacto dulce, con sabor de frutos negros maduros, grosellas, cassis y especias. De taninos suaves y redondos, con buena acidez que le dan un final largo y persistente.

Maridaje: Carne vacuna y carne de cerdo a la parrilla, empanadas criollas, risottos y pastas rellenas.