

PUNTO FINAL FAMILY SIGNATURE GRAN RESERVA MALBEC

A vinícola situada em Perdiel, bem ao pé da Cordilheira dos Andes, combina o estilo medieval de sua torre de pedra com os mais modernos equipamentos técnicos. Os vinhedos que circundam a vinícola crescem nos solos franco-argilosos da Renacer, ideais para o cultivo dos melhores Malbec do mundo. A Renacer está ciente de que os melhores vinhos saem dos vinhedos mais bem cuidados, por isso, suas videiras são tratadas, cuidadas, e o crescimento é controlado, limitando assim a sua produção para melhor concentração de cores e aromas.



Mendoza - Argentina



99% Malbec e 1% Cabernet Franc



Maceração pelicular pré-fermentativa a frio durante 4 dias a 8°C em tanques de aço inoxidável e pipas de concreto, temperatura máxima de fermentação 30°C, durante 28 dias. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. 100% fermentação maloláctica.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho violáceo intenso com reflexos negro-azulados.



Seus aromas recordam frutas negras maduras como amoras, cerejas e ameixas, também possui notas florais como violetas entrelaçadas com notas de especiarias, baunilha e chocolate fornecida pela sua passagem pelo carvalho.



Na boca é intenso, com taninos estruturados e com boa acidez que o dá um final longo e persistente.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carne grelhada, risottos com cogumelos e massas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,76 g/l

Acidez Total: 70,53 meq/l

PH: 3,20



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO