

# PUNTO FINAL FAMILY SIGNATURE RESERVA MALBEC

A vinícola situada em Perdriel, 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



98% Malbec e 2% Cabernet Franc



Maceração pelicular previa à fermentação alcoólica, durante 3 dias a 8°C. Fermentação realizada com leveduras indígenas durante 10 dias em tanques de concreto a temperatura controlada de 24°C e 25°C. Maceração prolongada em tanque durante 5 dias.



Envelhece 6 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi com brilhos violeta.



O nariz é intenso e concentrado, com notas de frutas vermelhas e pretas, como framboesas, amoras e mirtilos e florais como violeta e lavanda.



O paladar é doce, suculento com taninos suaves. Final fresco e longo.



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



Carnes magras assadas e grelhadas, cordeiro e cabra. Massas com molho de cogumelo e bolonhesa.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3,64 g/l

Acidez Total: 5,20 g/l

PH: 3,80



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO