



**Winemaker:** Lucas Amoretti.

**Composición Varietal:** Cabernet Franc.

**Uvas:** De Perdriel (Luján de Cuyo 980 mts. s.n.m. - suelos de textura intermedia) y Vistaflores (Tunuyán 1.200 mts. s.n.m. - suelos calcáreos).

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

**Cosecha:** Manual en cajas de plástico de 17 kg.

**Selección:** Doble selección manual de racimos y bayas.

**Maceración:** Durante 5 días a 4°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.

**Maceración post-fermentativa:** 9 días.

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

**Elaborado y Fraccionado en origen.**

**Datos Analíticos:**

**Alcohol:** 14%

**PH:** 3.6

**Acidez total:** 5.58 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.