



Winemaker: Lucas Amoretti.

Variedad: 100% Chardonnay.

Uvas: De Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco (1.100 mts. s.n.m. - suelos pobres y calcáreos).

Cosecha: Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Viñedos: De más de 30 años, con un rendimiento menor a 8 Tn. por Ha.

Fermentación alcohólica: Con levadura indígena en tanques de acero inoxidable a temperatura máxima de 18-20 °C.

Fermentación maloláctica: 35% del vino.

Crianza: En barricas de roble francés durante 6 meses (35% del vino).

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 13.5%

Ph: 3.4

Acidez total: 5.18 g/l.

NOTAS DE CATA:

Punto Final chardonnay reserva 2016 es de color oro brillante. En nariz presenta notas a piña, manzanas verdes y flores blancas combinadas con sabores de vainilla y tostados suaves. En boca tiene sabores cítricos combinados con vainilla y manteca. Refrescante y largo final.

Maridaje: Ideal para platos con pescados y mariscos.