



Winemaker: Lucas Amoretti.

Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Luján de Cuyo (980 mts s.n.m, suelos intermedios).

Viñedos: Viñedos jóvenes de nuestra finca de Perdriel, con un rendimiento cercano a las 10 Tn. por Ha.

Cosecha: Primera semana de marzo, realizada a mano en bines plásticos.

Selección: Manual de racimos.

Maceración: Prensado directo.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras seleccionadas durante 30 días en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada de 14 grados celcius.

Fermentación Maloláctica: No.

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 13.5%

PH: 3.2

Acidez Total: 5.89 g/l.

NOTAS DE CATA:

Punto Final malbec rosé presenta color rosa suave producto de su prensado directo. En nariz, aromas a frutos rojos frescos como frambuesa y frutilla con algunas notas cítricas y florales. En boca, es de impacto dulce que luego se equilibra con la frescura de su acidez natural.

Maridaje: Ideal para acompañar frutos de mar, diferentes tipos de quesos y ensaladas.