

PUNTO FINAL FAMILY SIGNATURE GRAN RESERVA CABERNET FRANC

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. 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



100% Cabernet Franc



Colheita manual e dupla seleção de cachos e bagas. Maceração a frio durante 4 dias a 8°C, antes da fermentação alcoólica. Fermentação feita com leveduras indígenas durante 15 dias em tanques de aço inoxidável e temperatura controlada de 27°C a 29°C. A fermentação maloláctica é feita em barricas de carvalho francês.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.



Seus aromas recordam a doces, pimenta negra, cravo da Índia, entrelaçadas com notas suaves de eucalipto, gengibre, baunilha e chocolate traduzidos de seu envelhecimento no carvalho.



Na boca é de grande concentração, intensidade e impacto doce, com sabor de frutas negras maduras, groselha, cassis e especiarias. De taninos suaves e redondos, com boa acidez que lhe oferece um final longo e persistente.



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



Carne bovina, carne suína, risotos, lasanha e massas com molho forte.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,4%

Açúcar: 3,47 g/l

Acidez Total: 5,58 g/l

PH: 3,60



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO