

PUNTO FINAL FAMILY SIGNATURE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

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



90% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc



Maceração em frio durante 3 dias a 8°C, antes da fermentação alcoólica. Fermentação feita com leveduras indígenas durante 10 dias em tanques de aço inoxidável e temperaturas controladas entre 24°C e 257°C. Maceração prolongada em tanque durante 5 dias.



Envelhece 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intensa com brilhos violeta e escuros.



Aroma de frutas vermelhas como cereja, groselha e ameixa, complementada por notas de pimenta preta entre outras especiarias doces e cassis com elegante fundo mineral.



Vinho de caráter frutado, ressaltando ameixa e cereja junto com notas de especiarias aportada pelo Cabernet Franca. Entrada doce devido os taninos maduros, equilibrado com sua boa acidez, elegante, persistente na boca e longo final.



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



Carnes magras e vegetais grelhadas, cordeiro, queijos como Brie e Camembert, Cheddar e Parmesão.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3,76 g/l

Acidez Total: 5,62 g/l

PH: 3,70



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO