

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Final Family Signature Cabernet Franc Gran Reserva 2023
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 pts IWC 90 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Tim Atkin 90 pts James Suckling

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Que a vinícola Renacer é sinônimo de altíssima qualidade na taça você já sabe!

Porém, o que você pode ter esquecido é que, além de seus cobiçados Malbecs, a empresa também é considerada uma das melhores produtoras de Cabernet Franc

Fundada em 2001, a Bodega Renacer atualmente é detentora de 30 hectares de videiras no distrito de Perdriel, no departamento de Luján de Cuyo (Mendoza). Além de cultivar suas próprias videiras, utilizando fundamentos como alta densidade de plantas, sustentabilidade e baixos rendimentos, a vinícola trabalha com produtores independentes, visando adquirir uvas das melhores parcelas do terroir de Luján de Cuyo e Valle de Uco.

Voltando para a Cabernet Franc, a variedade vem ganhando cada vez mais prestígio na Argentina. Embora seja uma casta antiga, com cultivo tradicional em Bordeaux e no Valle de Loire, no terroir mendocino expressa um caráter totalmente diferente, sendo um vinho concentrado e muito expressivo.

Este varietal foi elaborado com uvas colhidas em Vista Flores (Valle de Uco), a 1100 metros de altitude, onde o solo é pobre, calcário e bastante pedregoso, e Perdriel (Luján de Cuyo), a cerca de 950 metros, onde o solo é majoritariamente franco. Os vinhedos de mais de 20 anos, geram baixíssimos rendimentos, pois as videiras se esforçam o máximo diante do clima semi-desértico.

A fermentação, com uvas selecionadas criteriosamente, ocorreu em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas, em temperatura entre 22 e 24 °C. Por fim, o estágio ocorreu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas negras maduras, envoltas por notas herbáceas muito elegantes, acompanhadas de baunilha, chocolate amargo, tabaco e pimenta-branca, finalizando com toques de eucalipto e gengibre



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
potente, saboroso e elegante, mostrando taninos firmes, porém polidos, suportados por uma acidez fresca e muito salivante. A concentração de fruta chama atenção, sendo um Cabernet Franc muito saboroso e com alto potencial gastronômico



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula