

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

TACA



Aglomerada



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

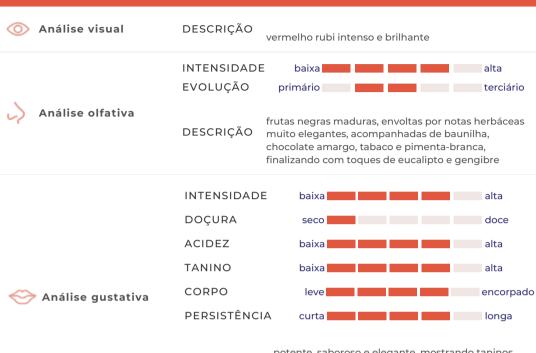
Porém, o que você pode ter esquecido é que, além de seus cobiçados Malbecs, a empresa também é considerada uma das **melhores produtoras de Cabernet Franc!**

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.

ANÁLISE SENSORIAL





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



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

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.**