

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Final Family Signature Gran Reserva Cabernet Franc 2020
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo e Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45-60 minutos
Premiações	93 pts Tim Atkin 90 pts Guia Descorchados 90 pts International Wine Challenge 90 pts Wine Advocate 90 pts James Suckling Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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.

A Argentina vem adquirindo grande prestígio com a Cabernet Franc. 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, 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 profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de 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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, saboroso e elegante, seus taninos são 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

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 de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauri ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA