

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Punto Final Family Signature Gran Reserva Malbec 2021
<b>Vinícola</b>	Bodega Renacer
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	10 a 12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Tim Akin   91 pts James Suckling   90 pts Guia Descorchados   Ouro - Mundus Vini

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Punto Final Gran Reserva Malbec é elaborado pela <br />respeitada Bodega Renacer. Fundada em 2001, a empresa é referência na agricultura de alta precisão, cultivando videiras antigas, geralmente com mais de 50 anos, em alta densidade, visando rendimentos limitados. Desde 2018 todos os seus vinhedos, localizados em Luján de Cuyo e no Vale de Uco, são certificados orgânicos. Para a enologia, a vinícola conta com um dos enólogos consultores de maior renome mundial: Alberto Antonini. Realmente não é por nada que todos seus vinhos são considerados acima da média.<br /><br />Para a criação deste exemplar, as uvas Malbec são criteriosamente selecionadas de parcelas especiais de vinhedos em Pampa del Cepillo e Paraje Altamira, ambos no Vale de Uco, caracterizados por uma altitude que ultrapassa os 1.200 metros e solos predominantemente calcários. A fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras autóctones. Após a malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês, onde amadurece entre 10 e 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

violáceo intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como mirtilo, amoras e ameixas, acompanhadas de delicadas notas florais de violetas, harmonizam-se com nuances de especiarias doces e picantes (baunilha, cacau e pimenta-preta)

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

robusto, envolvente e encorpado, seus taninos finos e sedosos estão extremamente alinhados a uma acidez salivante, fresca e altamente gastronômica, em um conjunto de boa complexidade, trazendo no sabor o reflexo dos descritores aromáticos

#### 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

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carrê de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



### CULINÁRIA