

## PUNTO FINAL RESERVA *CHARDONNAY 2024*

### Composición varietal

100% Chardonnay.

### Uvas

100% Tupungato  
(1000 m.s.n.m - suelos pedregosos)

### Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

### Viñedos

Con rendimientos menores a 8 tn por ha.

### Fermentación Alcohólica

Con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura máxima de 15°C.

### Fermentación Maloláctica

35% del vino.

### Crianza

En barricas de roble francés durante 4 meses  
(35% del vino)

### Datos Analíticos:

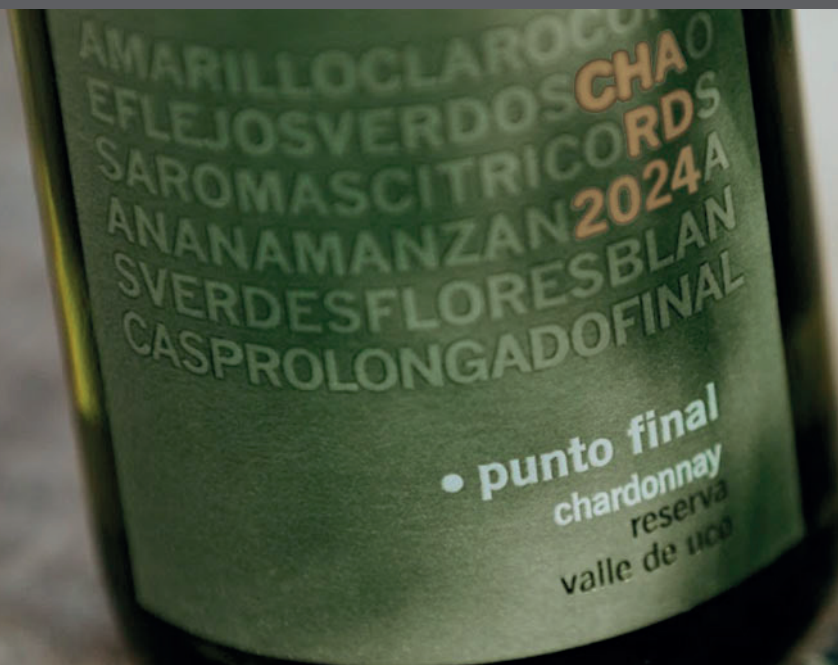
Alcohol: 13.3%

PH: 3.2

Acidez total: 6.1 g/l.

### NOTAS DE CATA:

Este vino a la vista es de color brillante. En nariz presenta notas a piña, manzanas verdes y flores blancas combinadas con sabores de vainilla y tostados suaves. En boca tiene sabores cítricos combinados con manteca, jengibre, especias y pimienta blanca.



PUNTO FINAL  
RESERVA  
*CHARDONNAY 2024*