

## Punto Final Malbec Reserva 2015

### Bodegas Renacer

---

#### Le domaine

Nous travaillons maintenant depuis plusieurs années avec la Bodega Renacer. Cette petite propriété spécialisée uniquement avec deux vins faits à partir du cépage Malbec, possède quelques dizaines d'hectares sur le meilleur terroir de Mendoza (plus précisément à Lujan del Cuyo). Ces deux vins connaissent un franc succès avec leur équilibre entre le fruit et la puissance parfaitement en symbiose pour un prix absolument dérisoire. Punto Final est une des marques phares de la gamme Gustoworld depuis plus de 10 ans et a un rapport qualité/prix/plaisir exemplaire.

**Prix:**  **Puissance: 4** (1:light, 5:powerfull)

#### Résumé:

---

Type:	Rouge
Millésime:	2015
Pays:	Argentine
Appellation:	IG Mendoza
Producteur:	Bodegas Renacer
Contenu:	0.75L

#### Terroir:

---

Sol:	Faible teneur en matières organiques, de petits cailloux, bon drainage, présence d'argile, orientation Nord
Cépage:	
Âge de la vigne:	95 ans
Climat:	Tempéré chaud, semi-aride, avec des nuits fraîches en été.
Conduite de la vigne:	Double Guyot
Particularité(s):	



## Élaboration:

---

Date de vendange:	Avril
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Cuves inox ainsi qu'un passage en barrique de chêne français
Mise en bouteille:	
Cépage:	
Passage barrique:	10 - 12 mois

## Analyse:

---

Sucre:	3.2 gr/l
Acidité:	5.8 gr/l
PH:	3.65

## Dégustation:

---

Vue:	Rouge rubis avec des éclats de violet.
Nez:	Arômes persistant de fruits rouges et noirs avec une note d'épice et de chocolat.
Bouche:	Structuré, robuste et huileux avec des tannins doux et bien intégrés. Le final est long et élégant.
Appréciation(avis):	

## Accord (mets):

---

T° service:	16 - 17°
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	Viande rouge, gibier, plats complexes garnis de sauce savoureuse, fromage d'intensité moyenne, desserts au chocolat.