

# ReNacer

TOP NEW WORLD WINES

**Renacer**  
**Malbec 2006**



**Enólogos:** Alberto Antonini y Héctor Durigutti.

**Composición Varietal:** Malbec 98% y Cabernet Franc 2%.

**Uvas:** 65% de La Consulta (1.100 mts s.n.m. - suelos pobres) y 35% de Perdriel (900 mts s.n.m. - suelos intermedios).

**Viñedos:** De más de 50 años con un rendimiento menor a las 4Tn por Ha.

**Cosecha:** Realizada a mano en cajas plásticas de 17 Kgs.

**Selección:** Doble selección manual de racimos y bayas.

**Maceración:** Durante 11 días a 8°C.

**Fermentación Alcohólica:** Realizada con levaduras indígenas durante 17 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 27 y 31°C.

**Fermentación Maloláctica:** En barricas de roble Francés.

**Crianza:** En barricas de roble Francés de primer uso durante 24 meses.

**Estiba:** 6 meses de guarda en botella.

## WINE ENTHUSIAST

**Top 100 wines for 2007 – 93 points (2003 vintage)**

Dynamite Malbec from the Renacer family that's behind the emerging Punto Final label. This is a monumental effort with 24 months of French oak aging. What you get is quality from head to toe, with pure unyielding flavors backed by a big wave of tannins. Will age for several more years, and by then this rock's power may have settled down a little.



## Wine Spectator

**92 points (2003 vintage)**

A dark, brawny style. Muscular layers of bittersweet cocoa and coffee lead the way for dark currant, loam and graphite.

## Hyatt Wine Awards 2007

Gran medalla de Oro (cosecha 2003)