



Punto Final

Su original nombre hace referencia al carácter digestivo de este vino, siendo perfecto para tomarlo poniendo el "Punto Final" a una comida, que puede continuar en una agradable sobremesa llena de conversación y diversión.

Este vino tinto dulce, se elaboró partiendo de una cuidada selección de uva sobremadura de la variedad garnacha. La fermentación se detuvo al alcanzar un grado de 15 %Vol. Posteriormente se realizó una crianza oxidativa de 7 meses en barricas de roble francés, que dio como resultado el atractivo color ámbar y el equilibrio perfecto entre dulzura y acidez de este vino exclusivo.

Consumo

Vino de postre y sobremesa.
Después de abierto, consumir preferentemente en 6 a 8 semanas.
Servir fresco, entre 10°C a 12°C.