

Malbec Roble

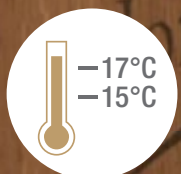


DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo rubí intenso.
	Nariz	Aromas a fruta seca, ciruelas, pasas y notas de chocolate y coco aportados por la madera.
	Boca	Taninos suaves, gran cuerpo y un largo y agradable final de boca. Muy redondo y delicado.
	Maridaje Sugerido	Ideal para acompañar quesos duros y picantes, guisos de carnes o legumbres, carnes rojas grilladas, carnes al asador, cordero asado, empanadas de carne.
	Guarda sugerida	Ocho años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 15° C a 17° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Malbec
	Cosecha	2016
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	Fermentando 6 a 9 días, entre 15 a 20 días vino sobre orujos.
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	Partidas estacionadas de 12 a 24 meses en barricas de roble francés y americano, sin tostar, para resaltar los aromas típicos de la variedad.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	14,30 % v/v
	Extracto seco	33,60 g/l
	Azúcar	2,50 g/l
	Acidez total	5,60 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,60 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	103 mg/l	



TIEMPO DE GUARDA
 EN ROBLE



TEMPERATURA



TIPO DE COPA