

BONDADES

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo oscuro con tonos negros y reflejos vivaces.
	Nariz	Aroma delicado, intenso, muy complejo.
	Boca	Sabor agradable a frutos rojos, frutos negros, pimienta verde y especias.
	Maridaje sugerido	Vino ideal para platos de atún/bonito, carnes rojas/caza, asados, aves, carnes blancas, arroces, jamón serrano, charcutería, quesos curados, quesos azules, tortillas, setas.
	Guarda sugerida	Consumo anual
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 15° C a 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Cabernet Sauvignon
	Cosecha	2017
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	5 días, entre 3 y 5 días sobre los orujos
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	0
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	12,40 % v/v
	Extracto seco	32,80 g/l
	Azúcar	3,10 g/l
	Acidez total	5,45 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,60 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	95 mg/l	

