



Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

Chardonnay Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color amarillo con tonos verdes muy vivaces.
	Nariz	Aroma intenso que recuerda a bananas y ananá.
	Boca	Sabor fresco con entrada dulce en boca en el que sobresale la banana y la vainilla tostada que lo hacen muy agradable e invitan a seguir bebiendo.
	Maridaje sugerido	Pescado blanco, mariscos, pescado azul, pescado al horno, verduras, ahumados, quesos curados, quesos suaves, foie-gras, tortillas.
	Guarda sugerida	Consumo anual
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 8° C a 13° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Chardonnay
	Cosecha	2017
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	No
	Fermentación alcohólica	21 días
	Temperatura máxima	18° C
	Tiempo de guarda en Roble	0
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	12,60 % v/v
	Extracto seco	24,50 g/l
	Azúcar	3,90 g/l
	Acidez total	5,30 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	160 mg/l	

