

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Syrah Roble EDICIÓN ESPECIAL

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo intenso, con reflejos violáceos.
	Nariz	Intensa y frutada. Se destacan aromas de frutos rojos maduros, cerezas negras y moras. Aparecen algunas notas de especias como pimienta, además de la vainilla y caramelo que agregan complejidad al conjunto.
	Boca	Su entrada es fresca y suave. Le sigue una intensa sensación frutal que recuerda a frutas rojas. Su acidez en buen balance con los taninos dulces y redondos hacen un conjunto fácil de beber. Su final es persistente, con notas de cerezas y un lado especiado.
	Maridaje sugerido	Ave salteada con vegetales, setas y salsa de soja. Pastas secas en salsas con tomates. Carnes magras a la plancha. Cazuela de calamar.
	Guarda sugerida	Dos años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 18° C a 22° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Syrah
	Cosecha	2014 / 2015
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	De 48 hs. a 72 hs., entre 5° C a 8° C. Fermentación en 7 días, entre 10 a 15 días, vino sobre orujo.
	Temperatura máxima	31° C
	Tiempo de guarda en Roble	8 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	Sí
	Alcohol	13,60 % v/v
	Extracto seco	33,10 g/l
	Azúcar	2,00 g/l
	Acidez total	5 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,4 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	105 mg/l	



10 AÑOS
Gracias

