

*Finca  
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

## Tinto Tardío

### EDICIÓN ESPECIAL

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	De color rojo con tonos violáceos, fondo negro profundo, con leves tonalidades tejas y pardas.
	Nariz	Complejos aromas de frutas confitadas, cándidos, mermelada de ciruelas, nueces, vainilla y roble.
	Boca	Se destaca su dulzura natural y sus típicas notas a frambuesa y frutos rojos.
	Maridaje sugerido	Gran variedad de comidas, pastas con salsas rojas, carnes asadas, algunos quesos fuertes y ahumados. En general comidas intensas.
	Guarda sugerida	Consumo anual
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 8° C a 13° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Varietades de uva	100 % varietal Sauvignon Blanc
	Cosecha	2017
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	No
	Fermentación alcohólica	—
	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	10,40 % v/v
	Extracto seco	53,80 g/l
	Azúcar	25 g/l
	Acidez total	5,20 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	120 mg/l	

