

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

Brut Nature Espumante

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color amarillo ligeramente dorado suaves con reflejos verdes.
	Nariz	Aromas intensos de la crianza con su fruta cítrica, fruta blanca madura, ligeros toques anisados, notas de flores blancas y suave fondo de tostados.
	Boca	Tiene una entrada potente, excelente recorrido con una viva y fina burbuja agradable bien integrada en el conjunto de fruta cítrica madura con ligeras sensaciones dulzonas, algo graso y secante, bien estructurado y equilibrado, persistente.
	Maridaje sugerido	Aperitivos, embutidos y fiambres, tostadas, lasaña, canelones, paella, marisco, pescado azul, pescado con salsa, pescado a la plancha, bacalao, alcachofas, legumbres, caracoles, carnes a la brasa, pollo, conejo, filete, caza, aves, queso azul, queso de cabra, frutos secos, pasteles, helados, flanes.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 6° C a 9° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	Chenin y Chardonnay
	Cosecha	2017
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Alcohol	12,30 % v/v
	Extracto seco	23,70 g/l
	Azúcar	5,70 g/l
	Acidez total	6,26 g/l
	PH	3,24

