

*Finca  
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

## Tempranillo Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo ciruela intenso con matices violáceos, profundo y muy vivaz.
	Nariz	Aroma intenso y delicado con frutados de moras, flores de acacia y un toque de vainilla al final.
	Boca	Sabor de estructura tánica y buen ensamble de alcohol y acidez que lo hacen muy agradable y fácil de beber. Carnoso y redondo con presencia de frutos rojos, vainilla y chocolate negro. Final profundo y delicado.
	Maridaje sugerido	Carnes asadas. Embutidos. Quesos suaves. Pescados. Pescados con salsas livianas.
	Guarda sugerida	Uno a dos años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 14° C a 16° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Tempranillo
	Cosecha	2015
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	5 días, entre 7 y 10 días sobre los orujos.
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	6 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	12,80 % v/v
	Extracto seco	33,60 g/l
	Azúcar	3 g/l
	Acidez total	5,10 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,35 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	100 mg/l	

