

GRAN RESERVA

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Blend Malbec-Merlot Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo profundo con notas violáceas.
	Nariz	Aromas de ciruelas y frutos rojos. El aporte de taninos dulces del Malbec sumados a la delicadeza del Merlot, dan por resultado un vino elegante e intenso.
	Boca	Son finos, elegantes y aterciopelados, con sabores marcados a ciruela, uva pasa, menta y miel.
	Maridaje sugerido	Carnes rojas, atún, salmón, pastas con salsas a base de tomate.
	Guarda sugerida	Tres años
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 15° C a 17° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Varietades de uva	70 % varietal Malbec y 30 % varietal Merlot
	Cosecha	2013 / 2014
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	Fermentando 7 a 9 días, 7 a 10 días sobre orujos.
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	18 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	Sí
	Alcohol	13,00 % v/v
	Extracto seco	36,70 g/l
	Azúcar	3,15 g/l
	Acidez total	6 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.

