

# MARGINAL

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

## Vino Licoroso Blanco Fortificado

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

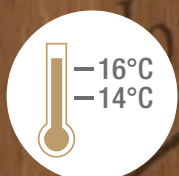
Vista	Tonos lípidos, luminosos y cálidos,
Nariz	Presenta aromas que remiten a membrillo, tilo, miel y frutos secos que se combinan sutilmente con la delicadeza aportada por su prolongado paso por roble americano.
Boca	En boca es untuoso y dulce, con acidez equilibrada y un final agradable y de gran persistencia.
Maridaje sugerido	Es un vino ideal para ser disfrutado como sobremesa, tomar como aperitivo, acompañar quesos y coctelería.
Guarda sugerida	Tres años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 14° C a 16° C

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Variedades de uva	100 % varietal Moscatel
Cosecha	2018
Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
Maceración con hollejo	Sí
Fermentación alcohólica	Fermentando 6 a 9 días, entre 15 a 20 días vino sobre orujos.
Temperatura máxima	30° C
Tiempo de guarda en Roble	12 meses.
Levaduras seleccionadas	No
Uso de enzimas	Sí
Mezcla vino con gota de prensa	No
Alcohol	18,50 % v/v
Extracto seco	81,90 g/l
Azúcar	82,00 g/l
Acidez total	3,11 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	90 mg/l



TIEMPO DE GUARDA  
EN ROBLE



TEMPERATURA



TIPO DE COPA