

GRAN RESERVA

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Cabernet Sauvignon- Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Rojo rubí intenso y profundo.
	Nariz	Expresa marcadas y cautivantes notas a cerezas, grosellas y ciruelas negras, junto con a sutiles toques a vainilla aportados por la guarda en barrica.
	Boca	Este vino posee una gran concentración de fruta, donde destaca la ciruela y mora, dando paso a taninos elegantes y jugosos permitiendo entregar un largo final.
	Maridaje sugerido	Carnes rojas, platos condimentados y quesos maduros como el Gruyere o azul.
	Guarda sugerida	Tres años

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Varietades de uva	100 % varietal Cabernet Sauvignon
	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	13,10 % v/v
	Extracto seco	36,20 g/l
	Azúcar	3,02 g/l
	Acidez total	5,70 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,50 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	110 mg/l	

