

GRAN RESERVA

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Malbec Roble

| | | |
|----------------------|---------------------------------|---|
| DESCRIPCIÓN DEL VINO | Vista | De color rojo violáceo, de gran intensidad. |
| | Nariz | Aromas vivos y muy complejos. Se percibe vainilla tostada y frutas secas como ciruela o pasas de uva. |
| | Boca | Un vino suave y de buen cuerpo, deja un sabor a café tostado, característico del paso por barrica. |
| | Maridaje sugerido | Carnes de caza, como pato, ciervo y cordero, carnes rojas y quesos duros. |
| | Guarda sugerida | Tres años |
| | Temperatura sugerida de consumo | Entre 15° C a 17° C |

| | | |
|---------------------|--------------------------------|---|
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA | Variedades de uva | 100 % varietal Malbec |
| | 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 | 35,90 g/l |
| | Azúcar | 3,90 g/l |
| | Acidez total | 6 g/l expresado en ácido tartárico. |
| | Acidez volátil | 0,40 g/l expresado en ácido acético. |
| So2 total | 109 mg/l | |

