

PRIVADO

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

Malbec Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO		
Vista		Coloración rojo violácea, oscura y profunda.
Nariz		Aromas y sabores intensos, largos y muy complejos.
Boca		Sabor agradable a frutas secas propio de la variedad. Redondo y una acidez muy equilibrada. Cálido, suave y con táninos dulces.
Maridaje sugerido		Carnes asadas 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		2015
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 en roble.
Levaduras seleccionadas		No
Uso de enzimas		Sí
Mezcla vino con gota de prensa		No
Alcohol		12,70 % v/v
Extracto seco		32,50 g/l
Azúcar		3 g/l
Acidez total		5 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil		0,30 g/l expresado en ácido acético.
So2 total		90 mg/l

