

Malbec Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Rojos oscuros intensos con lágrimas densas en las copas.
	Nariz	Los aromas y sabores son frutados y especiados con un aporte de madera que aumenta su complejidad.
	Boca	Es un vino redondo, con buena estructura, taninos dulces y maduros. Posee un muy buen final de boca y prolongado.
	Maridaje sugerido	Tenera, cordero pastas con salsa pesada, cerdo quesos fuertes, asados, carnes de res, pollo.
	Guarda sugerida	Dos años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 18° C a 22° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Malbec
	Cosecha	2015
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	De 48 hs. a 72 hs. entre 5° C a 8° C. Fermentando 6 días, entre 10 a 20 días vino sobre orujos.
	Temperatura máxima	31° C
	Tiempo de guarda en Roble	8 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	Sí
	Alcohol	12,90% v/v
	Extracto seco	36,50 g/l
	Azúcar	3,60 g/l
	Acidez total	5,50 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,35 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	102 mg/l	

