

BONDADES

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

MALBEC ROBLE



Descripción del vino

Vista	Color rojo violáceo oscuro muy vivaz y atractivo.
Nariz	Aroma intenso a frutas secas con un dejo final a chocolate.
Boca	Sabor agradable a frutas secas propias de la variedad. Sabor redondo y una acidez muy equilibrada.
Maridaje sugerido	Carnes rojas, quesos duros, pastas con salsa de tomate, carnes a la parrilla.
Guarda sugerida	Consumo anual
Temperatura sugerida de consumo	Entre 18° C a 20° C

Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Malbec
Cosecha	2013
Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
Maceración con hollejo	Sí
Fermentación alcohólica	5 días, entre 3 y 5 días sobre los orujos.
Temperatura máxima	30° C
Tiempo de guarda en Roble	0
Levaduras seleccionadas	No
Uso de enzimas	Sí
Mezcla vino con gota de prensa	No
Alcohol	13,1 % v/v
Extracto seco	28 g/L
Azúcar	2,3 g/L
Acidez total	5,1 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,5 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	84 Mg/L

