

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Malbec Roble EDICIÓN ESPECIAL

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	Ternera, 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	2014 / 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. Fermentación en 7 días, entre 10 a 15 días, vino sobre orujo.
	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	No
	Alcohol	12,50 % v/v
	Extracto seco	35,10 g/l
	Azúcar	3,10 g/l
	Acidez total	5,50 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
	So2 total	110 mg/l

