

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Sauvignon Blanc

EDICIÓN ESPECIAL

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	De color amarillo verdoso brillante.
	Nariz	Notas cítricas como pomelo y limón, hierbas y duraznos maduros.
	Boca	La uva se transforma en vinos muy refrescantes y aromáticos que recuerdan las frutas verdes, con un cierto sabor a sílex que se superpone a los aromas propios de la variedad.
	Maridaje sugerido	Muy recomendable para pescados al vapor o a la plancha, acompañados de salsas a base de cítricos y hierbas, como perejil, estragón y albahaca.
	Guarda sugerida	Consumo anual
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 8° C a 13° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Varietades de uva	100 % varietal Sauvignon Blanc
	Cosecha	2017
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	No
	Fermentación alcohólica	—
	Temperatura máxima	18° C
	Tiempo de guarda en Roble	0
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	13,00 % v/v
	Extracto seco	27,10 g/l
	Azúcar	4 g/l
	Acidez total	5 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	160 mg/l	

