

GRAN RESERVA

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Malbec Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	De color rojo violáceo, de gran intensidad.
	Nariz	Aromas vivos y muy complejos. Se percibe vainilla tostada y frutas secas como ciruela o pasas de uva.
	Boca	Un vino suave y de buen cuerpo, deja un sabor a café tostado, característico del paso por barrica.
	Maridaje sugerido	Carnes de caza, como pato, ciervo y cordero, carnes rojas 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	2013 / 2014
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	Fermentando 7 a 9 días, 7 a 10 días sobre orujos.
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	18 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	Sí
	Alcohol	13,10 % v/v
	Extracto seco	35,90 g/l
	Azúcar	3,90 g/l
	Acidez total	6 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	109 mg/l	

