

PRIVADO

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Chardonnay Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color amarillo dorado brillante. Límpido que denota sanidad.
	Nariz	En nariz presenta notas de frutas tropicales, ananá, melón, pera, manzana verde y tilo, nuez, vainilla. Muy expresivo.
	Boca	En boca presenta textura oleosa y notas de madera. Muy perdurable y sedoso. Armónico y equilibrado. Elegante.
	Maridaje sugerido	Pescados tales como salmón y también pollos con salsas cremosas.
	Guarda sugerida	un año
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 8° C a 13° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Chardonnay
	Cosecha	2015
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	No
	Fermentación alcohólica	Fermentando entre 15 a 21 días.
	Temperatura máxima	18° C
	Tiempo de guarda en Roble	12 meses en roble.
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	12,10 % v/v
	Extracto seco	29,20 g/l
	Azúcar	4 g/l
	Acidez total	5,50 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,20 g/l expresado en ácido acético.	
So2 total	150 mg/l	

