

VIEJO GABRIEL

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

Cognac de Autor

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	De color dorado, ámbar, intenso y brillante.
	Nariz	Los aromas recuerdan pasas de uva, caramelo y vainilla propios de su guarda en barricas de roble.
	Boca	Se presenta cálido, elegante y equilibrado con un final de boca muy agradable donde se repiten las notas de caramelo, vainilla, etc.
	Maridaje sugerido	Ideal para acompañar el café, chocolates, etc.
	Guarda sugerida	Limitada.
	Temperatura sugerida de consumo	Mayor a 20° C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	Destilado que se elabora a partir de vinos elaborados con uvas de las variedades Moscatel Rosado, Pedro Gimenez y Chenín.
	Cosecha	2012
	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. Fermentando 6 días, entre 10 a 20 días vino sobre orujos.
	Temperatura máxima	31° C
	Tiempo de guarda en Roble	2 años en roble.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	Sí
	Alcohol	40% v/v

