

PRIVADO

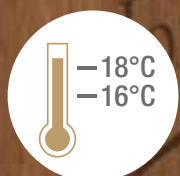
— Reserva —

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

Pinot Noir

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	A la vista se presenta de color rojo rubí de mediana intensidad y muy atractivo.
	Nariz	Aroma complejo e intenso a frutos rojos donde se destaca la cereza.
	Boca	En boca es fresco y frutado, con taninos amables y un dejo frutilla.
	Maridaje sugerido	Carnes a la parrilla, quesos blandos, pescados grasos y para acompañar un brunch
	Guarda sugerida	un año
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % Pinot Noir
	Cosecha	2020
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Prefermentativa en frío por 5 días a 5° C
	Fermentación alcohólica	Fermentando entre 15 a 21 días.
	Temperatura máxima	18° C
	Tiempo de guarda en Roble	-
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	13,80 % v/v
	Azúcar	1,8 g/l
	Acidez total	4,90 g/l expresado en ácido tartárico.
	pH	3,2



TEMPERATURA



TIPO DE COPA