

*Finca  
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

## Cabernet Sauvignon Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo oscuro con tonos negros y reflejos vivaces.
	Nariz	Aroma delicado, intenso, muy complejo, especiado y con un dejo muy deleitoso de vainilla tostada.
	Boca	Sabor agradable a frutos rojos, frutos negros, pimienta verde y especias. Estructurado y profundo.
	Maridaje sugerido	Carnes rojas y de caza, cordero, guisos bien condimentados, parrilladas.
	Guarda sugerida	Dos años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 20° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Cabernet Sauvignon
	Cosecha	2015
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	6 días, entre 7 y 10 días sobre los orujos.
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	6 meses en Roble
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	12,50 % v/v
	Extracto seco	33,10 g/l
	Azúcar	2,80 g/l
	Acidez total	5,25 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,30 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	105 mg/l	

