

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Merlot Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color rojo rubí con tonos bordó.
	Nariz	Aroma delicado e intenso a frutas secas con un dejo de vainilla y chocolate al final.
	Boca	Sabor suave y redondo en el que sobresalen la ciruela seca, la cereza y la grosella negra muy bien combinadas con la vainilla aportada por la madera.
	Maridaje sugerido	Legumbres, frutos secos. Verduras. Arroz. Carnes de caza. Quesos semiduros.
	Guarda sugerida	Dos años
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Varietades de uva	100 % varietal Merlot
	Cosecha	2014
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	5 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	13,40 % v/v
	Extracto seco	32,80 g/l
	Azúcar	2 g/l
	Acidez total	5,70 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,35 g/l expresado en ácido acético.
	So2 total	115 mg/l

