

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Syrah Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vista	Color rojo oscuro con tonos violáceos muy intensos.
Nariz	Aromas de zarzamora y frambuesa, especias, cuero, violetas, coco, higo y un final de vainilla y café.
Boca	Un vino con mucho cuerpo, textura aterciopelada y un final en boca equilibrado donde se conjugan las sensaciones ácidas, alcohólicas y los táninos maduros, dejando un prolongado final de boca.
Maridaje sugerido	Carnes de caza, cerdo, comidas especiadas, fiambres, quesos de cabra.
Guarda sugerida	1 Año
Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Variedades de uva	100 % varietal Syrah
Cosecha	2016
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.
Levaduras seleccionadas	No
Uso de enzimas	Sí
Mezcla vino con gota de prensa	No
Alcohol	13,60% v/v
Extracto seco	30,50 gr/ltr
Azúcar	2,20 gr/ltr
Acidez total	5,6 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,5 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	120 mg/l



6 meses



TIEMPO DE GUARDA
EN ROBLE



TEMPERATURA



TIPO DE COPA