

MARGINAL

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

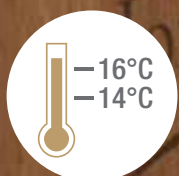
Vino Licoroso Tinto Fortificado

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Rojos oscuros intensos con lágrimas densas.
	Nariz	Presenta aromas que remiten a membrillo, mermelada, higo y pasas que se combinan sutilmente con la delicadeza aportada por su prolongado paso por roble americano.
	Boca	En boca es untuoso y dulce, con acidez equilibrada y un final agradable y de gran persistencia.
	Maridaje sugerido	Es un vino ideal para ser disfrutado como sobremesa, tomar como aperitivo, acompañar quesos y coctelería.
	Guarda sugerida	Tres años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 14° C a 16° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Malbec
	Cosecha	2018
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	Sí
	Fermentación alcohólica	Fermentando 6 a 9 días, entre 15 a 20 días vino sobre orujos.
	Temperatura máxima	30° C
	Tiempo de guarda en Roble	3 Años.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	18,70 % v/v
	Extracto seco	107,90 g/l
	Azúcar	76,40 g/l
	Acidez total	3,98 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,55 g/l expresado en ácido acético.	
So2 total	60 mg/l	



TIEMPO DE GUARDA
EN ROBLE



TEMPERATURA



TIPO DE COPA