

PRIVADO

— Reserva —

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Cabernet Franc Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vista	Tonalidad rojo rubí intensa, con reflejos violáceos, de gran intensidad.
Nariz	Aromas a frutos negros maduros, moras y grosellas con notas de vainilla tostada aportadas por su paso por barricas de roble.
Boca	Se perciben taninos maduros y redondos, una gran untuosidad, textura aterciopelada, un cuerpo liviano y un final de boca persistente.
Maridaje sugerido	Platos livianos o medianos, como carnes rojas asadas, guisos con hierbas, pizzas, pastas con salsas rojas, quesos duros y lasañas.
Guarda sugerida	Tres años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Variedades de uva	100 % varietal Cabernet Franc
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	12 meses.
Levaduras seleccionadas	No
Uso de enzimas	Sí
Mezcla vino con gota de prensa	No
Alcohol	14,20 % v/v
Extracto seco	29,40 g/l
Azúcar	2,01 g/l
Acidez total	5,44 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,59 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	80 mg/l



12 meses



TIEMPO DE GUARDA
EN ROBLE



TEMPERATURA



TIPO DE COPA