

PRIVADO

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Malbec Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Coloración rojo violácea, oscura y profunda.
	Nariz	Aromas y sabores intensos, largos y muy complejos.
	Boca	Sabor agradable a frutas secas propio de la variedad. Redondo y una acidez muy equilibrada. Cálido, suave y con táninos dulces.
	Maridaje sugerido	Carnes asadas y quesos duros.
	Guarda sugerida	Tres años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 15° C a 17° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Malbec
	Cosecha	2015
	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 en roble.
	Levaduras seleccionadas	No
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	12,70 % v/v
	Extracto seco	32,50 g/l
	Azúcar	3 g/l
	Acidez total	5 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,30 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	90 mg/l	

