

*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	Dos años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 19° C

Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Syrah
Cosecha	2011
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	13,5 % v/v
Extracto seco	29,5 g/L
Azúcar	2,5 g/L
Acidez total	5,3 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,53 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	95 Mg/L

