

*Finca
Gabriel*Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

MERLOT ROBLE



Descripción del vino

Vista	Color rojo rubí con tonos bordó.
Nariz	Aroma delicado e intenso a frutas secas con un dejo de vainilla y chocolate al final.
Boca	Sabor suave y redondo en el que sobresalen la ciruela seca, la cereza y la grosella negra muy bien combinadas con la vainilla aportada por la madera.
Maridaje sugerido	Legumbres, frutos secos. Verduras. Arroz. Carnes de caza. Quesos semiduros.
Guarda sugerida	Dos años
Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Merlot
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	13,9 % v/v
Extracto seco	30 g/L
Azúcar	1,8 g/L
Acidez total	5 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,4 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	115 Mg/L

