

*Finca
Gabriel*

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

ESPUMANTE BRUT NATURE



Descripción del vino

Vista	Color amarillo ligeramente dorado suaves con reflejos verdes.
Nariz	Aromas intensos de la crianza con su fruta cítrica, fruta blanca madura, ligeros toques anisados, notas de flores blancas y suave fondo de tostados.
Boca	Tiene una entrada potente, excelente recorrido con una viva y fina burbuja agradable bien integrada en el conjunto de fruta cítrica madura con ligeras sensaciones dulzonas, algo graso y secante, bien estructurado y equilibrado, persistente.
Maridaje sugerido	Aperitivos, embutidos y fiambres, tostadas, lasaña, canelones, paella, marisco, pescado azul, pescado con salsa, pescado a la plancha, bacalao, alcachofas, legumbres, caracoles, carnes a la brasa, pollo, conejo, filete, caza, aves, queso azul, queso de cabra, frutos secos, pasteles, helados, flanes.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 6° C a 9° C

Descripción técnica

Variedades de uva	Chenin y Chardonnay
Cosecha	2013
Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
Alcohol	13,00 % v/v
Extracto seco	35,9 g/L
Azúcar	10 g/L
Acidez total	5,5 g/L
PH	3,64

