

PRIVADO

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

TEMPRANILLO ROBLE



Descripción del vino

Vista	El Tempranillo es de agradable color rojo intenso y matices violáceos en su juventud; con los años se transforma en teja.
Nariz	Los aromas primarios son frutas rojas maduras, principalmente ciruelas y grosellas, con algo de frutos secos. También deja sentir frutos silvestres, guindas y frambuesas.
Boca	Posee un paladar franco, interesante y aterciopelado cuando envejece. No es una variedad muy rica en taninos, por lo que suelen ser amables en boca y sabrosos.
Maridaje sugerido	Pastas con salsas livianas, carnes asadas (cordero, chivitos), pescado de río, guisos, embutidos, quesos suaves.
Guarda sugerida	Tres años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 14° C a 16° C

Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Cabernet Sauvignon
Cosecha	2011
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	13,9 % v/v
Extracto seco	32,8 g/L
Azúcar	1,8 g/L
Acidez total	5,3 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,5 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	90 Mg/L

