

*Finca  
Gabriel*Jorge Rubio  
Vinos de Autor  
MENDOZA ARGENTINA

## MALBEC ROBLE



### Descripción del vino

Vista	Color rojo violáceo oscuro muy vivaz y atractivo.
Nariz	Aroma intenso a frutas secas que armoniza muy bien con el chocolate y la vainilla aportados por la madera.
Boca	Sabor agradable a frutas secas propio de la variedad. Redondo y una acidez muy equilibrada.
Maridaje sugerido	Acompaña muy bien carnes rojas, especialmente a la parrilla, y quesos duros. También se complementa con pastas con salsas de color.
Guarda sugerida	Dos años
Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 18° C

### Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Malbec
Cosecha	2011
Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
Maceración con hollejo	Sí
Fermentación alcohólica	6 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	14,2 % v/v
Extracto seco	31,5 g/L
Azúcar	2,3 g/L
Acidez total	5,5 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,5 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	90 Mg/L

