

*Finca
Gabriel*Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

CABERNET SAUVIGNON ROBLE



Descripción del vino

Vista	Color rojo oscuro con tonos negros y reflejos vivaces.
Nariz	Aroma delicado, intenso, muy complejo, especiado y con un dejo muy deleitoso de vainilla tostada.
Boca	Sabor agradable a frutos rojos, frutos negros, pimienta verde y especias. Estructurado y profundo.
Maridaje sugerido	Carnes rojas y de caza, cordero, guisos bien condimentados, parrilladas.
Guarda sugerida	Dos años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 16° C a 20° 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	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	13,9 % v/v
Extracto seco	30,2 g/L
Azúcar	1,8 g/L
Acidez total	5,9 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,45 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	95 Mg/L

