

*Finca
Gabriel*Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

TEMPRANILLO ROBLE



Descripción del vino

Vista	Color rojo ciruela intenso con matices violáceos, profundo y muy vivaz.
Nariz	Aroma intenso y delicado con frutados de moras, flores de acacia y un toque de vainilla al final.
Boca	Sabor de estructura tánica y buen ensamble de alcohol y acidez que lo hacen muy agradable y fácil de beber. Carnoso y redondo con presencia de frutos rojos, vainilla y chocolate negro. Final profundo y delicado.
Maridaje sugerido	Carnes asadas. Embutidos. Quesos suaves. Pescados. Pescados con salsas livianas.
Guarda sugerida	Uno a dos años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 14° C a 16° C

Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Tempranillo
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	13,7 % v/v
Extracto seco	29,6 g/L
Azúcar	2 g/L
Acidez total	4,9 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,48 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	98 Mg/L

