

PRIVADO

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINACHARDONNAY
ROBLE

Descripción del vino

Vista	Color amarillo dorado brillante. Límpido que denota sanidad.
Nariz	En nariz presenta notas de aceitunas verdes, alcaparras, manteca y whisky. Muy expresivo.
Boca	En boca presenta textura oleosa y notas de madera. Muy perdurable y sedoso. Armónico y equilibrado. Elegante.
Maridaje sugerido	Pescados tales como salmón y también pollos con salsas cremosas.
Guarda sugerida	un año
Temperatura sugerida de consumo	Entre 8° C a 13° C

Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Chardonnay
Cosecha	2012
Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
Maceración con hollejo	No
Fermentación alcohólica	Fermentando entre 15 a 20 días.
Temperatura máxima	30° C
Tiempo de guarda en Roble	12 meses en roble.
Levaduras seleccionadas	Sí
Uso de enzimas	Sí
Mezcla vino con gota de prensa	No
Alcohol	13,5 % v/v
Extracto seco	22 g/L
Azúcar	2,1 g/L
Acidez total	6 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,4 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	170 Mg/L

