

PRIVADO

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

Bonarda Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color púrpura profundo con notas de grosella negra, hinojo, cerezas e higo fresco.
	Nariz	Aromas a frutas negras y rojas como moras, cerezas, ciruelas, y frutillas. Luego aparecen también notas balsámicas y especiadas.
	Boca	Es fresco y potente. Suave sabor a mermelada de higos se suma a las ciruelas y cerezas que marcan su presencia. De gran cuerpo y volúmen, con suaves taninos.
	Maridaje sugerido	Pueden ser buen acompañamiento de carnes rojas, pollo, quesos y de comida del mar con salsas contundentes.
	Guarda sugerida	Tres años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 15° C a 17° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Bonarda
	Cosecha	2015
	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	12,50 % v/v
	Extracto seco	33,10 g/l
	Azúcar	3,10 g/l
	Acidez total	6,2 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,50 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	110 mg/l	

