

# PRIVADO

Jorge Rubio  
Vinos de Autor  
MENDOZA ARGENTINA

## Chardonnay Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Color amarillo dorado brillante. Límpido que denota sanidad.
	Nariz	En nariz presenta notas de frutas tropicales, ananá, melón, pera, manzana verde y tilo, nuez, vainilla. 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	2015
	Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
	Maceración con hollejo	No
	Fermentación alcohólica	Fermentando entre 15 a 21 días.
	Temperatura máxima	18° 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	12,10 % v/v
	Extracto seco	29,20 g/l
	Azúcar	4 g/l
	Acidez total	5,50 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,20 g/l expresado en ácido acético.	
So2 total	150 mg/l	

