

# PRIVADO

Jorge Rubio  
Vinos de Autor  
MENDOZA ARGENTINA

## Tempranillo Roble

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	El Tempranillo es de agradable color rojo intenso y matices violáceos en su juventud; con los años se transforma en teja.
	Nariz	Los aromas primarios son frutas rojas maduras, principalmente ciruelas y grosellas, con algo de frutos secos. También deja sentir frutos silvestres, guindas y frambuesas.
	Boca	Posee un paladar franco, interesante y aterciopelado cuando envejece. No es una variedad muy rica en taninos, por lo que suelen ser amables en boca y sabrosos.
	Maridaje sugerido	Pastas con salsas livianas, carnes asadas (cordero, chivitos), pescado de río, guisos, embutidos, quesos suaves.
	Guarda sugerida	Tres años.
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 14° C a 16° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	100 % varietal Cabernet Sauvignon
	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	13,00 % v/v
	Extracto seco	35,70 g/l
	Azúcar	1,90 g/l
	Acidez total	5,80 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	110 mg/l	

