Finca Gabriel

Jorge Rubio
Vinos de Autor
MENDOZA ARGENTINA

Malbec
Roble
EDICIÓN ESPECIAL

DESCRIPCIÓN DEL VINO	
Vista	Rojos oscuros intensos con lágrimas densas en las copas.
Nariz	Los aromas y sabores son frutados y especiados con un aporte de madera que aumenta su complejidad.
Boca	Es un vino redondo, con buena estructura, taninos dulces y maduros. Posee un muy buen final de boca y prolongado.
Maridaje sugerido	Ternera, cordero pastas con salsa pesada, cerdo quesos fuertes, asados, carnes de res, pollo.
Guarda sugerida	Dos años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 18º C a 22º C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	
Variedades de uva	100 % varietal Malbec
Cosecha	2018
Región de cultivo	Oasis Sud del Atuel
Maceración con hollejo	Si
Fermentación alcohólica	De 48 hs. a 72 hs., entre 5º C a 8º C. Fermentanción en 7 días, entre 10 a 15 días, vino sobre orujo.
Temperatura máxima	31º C
Tiempo de guarda en Roble	8 meses.
Levaduras seleccionadas	No
Uso de enzimas	Sí
Mezcla vino con gota de prensa	No
Alcohol	12,90 % v/v
Extracto seco	26,80 g/l
Azúcar	2,08 g/l
Acidez total	5,10 g/l expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,68 g/l expresado en ácido acético.

8 meses
TIEMPO DE GUARDA EN ROBLE

−22°C
−18°C
TEMPERATURA

TIPO DE COPA