

# PRIVADO

Jorge Rubio  
Vinos de Autor  
MENDOZA ARGENTINA

## MALBEC ROBLE



### Descripción del vino

Vista	Coloración rojo violácea, oscura y profunda.
Nariz	Aromas y sabores intensos, largos y muy complejos.
Boca	Sabor agradable a frutas secas propio de la variedad. Redondo y una acidez muy equilibrada. Cálido, suave y con táninos dulces.
Maridaje sugerido	Carnes asadas y quesos duros.
Guarda sugerida	Tres años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 15° C a 17° C

### Descripción técnica

Varietades de uva	100 % varietal Malbec
Cosecha	2011
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	14,7 % v/v
Extracto seco	33,5 g/L
Azúcar	2,3 g/L
Acidez total	4,9 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,38 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	120 Mg/L

