

PRIVADO

Jorge Rubio

Vinos de Autor

MENDOZA ARGENTINA

CABERNET SAUVIGNON
ROBLE

Descripción del vino

Vista	Coloración rojo violácea, oscura y profunda.
Nariz	Aromas y sabores intensos, largos y muy complejos.
Boca	Al paladar exhibe majestuosa estructura, con aterciopelado y elegante cuerpo.
Maridaje sugerido	Todo tipo de carnes rojas, en distintas preparaciones.
Guarda sugerida	Tres años.
Temperatura sugerida de consumo	Entre 15° C a 17° C

Descripción técnica

Variedades de uva	100 % varietal Cabernet Sauvignon
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	14,2 % v/v
Extracto seco	32 g/L
Azúcar	1,9 g/L
Acidez total	5,4 g/L expresado en ácido tartárico.
Acidez volátil	0,45 g/L expresado en ácido acético.
So2 total	106 Mg/L

