

JAQUE MATE

cabernet sauvignon

100% CABERNET SAUVIGNON



Notas de Cata

Color: rojo rubí con destellos negruzcos.

Aroma: persistente sensación de pimiento morrón, típico de la variedad combinado con notas de vainilla.

Boca: de entrada compleja que recuerda especias y pimiento morrón. Ideal para acompañar chivos, corderos y comidas tradicionales picantes.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,30%

Temperatura de Servido: 14-16 °C

Presentación: 750 cc.

Tiempo de Guarda: de 2 a 4 años.

Origen: Luján de Cuyo, 873 m snm.

Edad del Viñedo: 25 años.

Suelo: franco arenoso.

Sistema de Riego: goteo.

Modo de Cosecha: manual.

Maduración de las Uvas: principio de abril.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Vinificación:

Aprovechamos al máximo las notas piracínicas de nuestro cabernet, macerando en frío la uva a 8-10°C durante 4 a 5 días en tanques de acero inoxidable. Luego se realiza la siembra de levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se realizará a temperaturas entre 24 y 26°C durando entre 10-12 días. Fermentación maloláctica espontánea. Contacto en roble por 6 meses en tanques de acero inoxidable.

de  **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com

  [vinosjaquemate](#)