

# JAQUE MATE

◇ EXTRA BRUT ◇

## ESPUMANTE EXTRA BRUT



### Nota de degustação

**Cor:** amarelo com reflexos dourados e borbulhas finas persistentes conseguindo manter a coroa durante vários minutos.

**No nariz:** aromas cítricos e tabaco.

**Na boca:** entrada amável e cítrica com notas de maçã caramelizada fornecido pelo Pinot Noir.

### FICHA TÉCNICA

**Composição varietal:** 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir.

**Álcool:** 12.20%

**Temperatura de serviço:** 6-8 °C

**Apresentação:** 750 cc.

**Tempo de guarda:** 2 anos.

**Origem:** Luján de Cuyo, 873 m snm.

**Idade do vinhedo:** 25 anos.

**Solo:** franco arenoso.

**Sistema de irrigação:** gotejamento.

**Modo de colheita:** máquina.

**Maturação das uvas:** começo de fevereiro.

**Rendimento:** 8.000 kg/ha.

#### Vinificação:

A colheita das uvas para o vinho base é feita pela noite para que não percam aromas, e com um tenor de açúcar baixo lhe dará uma base de boa acidez. É prensada pneumaticamente enviando o suco para um tanque de aço inoxidável com o propósito de realizar a sedimentação prévia das borras por frio (8°) Após 24 HS se tira o suco o mais límpido possível e realiza-se a inoculação das leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica realiza-se a temperatura controlada 10°C. Depois realiza-se a segunda fermentação com estilo charmat longo, durante 6 meses em contato com lias é desse jeito que se consegue a toma de espuma obtendo um espumante leve, fresco e harmonioso.

de   
BODEGAS & VIÑEDOS

[bodegasanchezsa.com](http://bodegasanchezsa.com)



[vinosjaquemate](#)