

JAQUE MATE

gran reserva



BLEND DE TINTAS

Notas de Degustação

Apresenta cor de fundo violáceo com reflexos pretos.

No nariz se percebe um delicado aroma de frutas pretas, mirtilo, minerais que ligados à doçura da passagem por barricas de primeiro uso incentivam a bebê-lo.

Na boca tem entrada suave e charmosa com um retrogosto redondo que merece continuar bebendo e desfrutando.

FICHA TÉCNICA

Composição varietal:

80% Malbec, 12% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon.

Álcool: 13,60%

Temperatura de serviço: 16-18 °C

Apresentação: 750 cc.

Tempo de guarda: 6 - 8 anos.

Origem: Luján de Cuyo, 873 m snm.

Idade do vinhedo: 25 anos.

Solo: franco arenoso.

Sistema de irrigação: gotejamento.

Modo de colheita: manual em caixas de 17 kg.

Maturação das uvas: fim de março.

Rendimento: 4.000 kg/ha.

Vinificação:

Para este vinho as uvas são selecionadas no vinhedo. A porcentagem que compreende cada variedade é determinada pelo enólogo que faz a degustação das uvas no vinhedo e no momento da colheita. Após se realiza a fermentação tradicional em barrica de carvalho francês de primeiro uso onde tem uma estadia de três anos aproximadamente, depois é engarrafado e esperado até que por degustação determina-se o momento que será colocado à venda.

de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)