

JAQUE MATE

malbec



100% MALBEC

Notas de degustação

Cor: vermelho violáceo de alta intensidade, profundo e atrativo.

Aroma: intenso a frutos vermelhos maduro e típica ameixa mendocina.

Na boca: de entrada amável, fresca, persistem as notas de ameixa e grafite típico da variedade. Seus taninos doces fazem que seja um malbec excelente para combinar com carnes vermelhas e massas.

FICHA TÉCNICA

Composição varietal: 100% Malbec.

Álcool: 14,60%

Temperatura de serviço: 14-16 °C

Apresentação: 750 cc.

Tempo de guarda: 2 - 4 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: 8.000 kg/ha.

Vinificação:

Maceração em frio da uva 8-10 °C durante 4 a 5 dias em tanques de aço inox. Depois deste processo, se semeiam leveduras selecionadas para a realização da fermentação alcoólica que se realiza a temperaturas entre 24 e 26 °C, dura, em média, 12 dias. Fermentação malolática espontânea. Contato em carvalho por seis meses em tanques de aço inox.

de *Sánchez* sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)