

JAQUE MATE

chardonnay



CHARDONNAY

Notas de Cata

Color: amarillo verdoso con destellos dorados.

Aroma: se encuentran aromas cítricos, especialmente la manzana verde que brinda una fresca ácida natural que invita a llevar el vino a la boca.

Boca: de entrada cítrica, semi dulce y persistente por su equilibrada acidez hacen que este chardonnay de zona alta sea compañero ideal de pescados, carnes blancas grilladas y los éxitos personales.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Chardonnay.

Alcohol: 14,10%

Temperatura de Servido: 6 y 8 °C

Presentación: 750 cc.

Tiempo de Guarda: 2 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: fines de febrero.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Vinificación:

Cosechada las uvas durante la noche a fin de no perder aromas y prensadas neumáticamente, mandando el jugo a un tanque de acero inoxidable a fin de realizar el desborre previo estático por frío (8°C). Al cabo de 24 horas se saca el jugo lo más límpido posible y se realiza la inoculación de las levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada entre 13° y 15°C. No se realiza fermentación maloláctica.

de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)