

JAQUE MATE

· RESERVA ·

CABERNET FRANC 2018



Notas de Cata

A la vista se presenta con color violáceo de alta intensidad con herradura negra.

En nariz se presentan notas piracínicas y de caramelo.

En boca posee entrada amable con recuerdos a especias y pimientos sobremaduros típicos de uvas esperadas con su madurez.

El paso por el roble le brinda elegancia y redondez logrando un equilibrio perfecto a la hora de ser consumido.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,80%

Temperatura de Servido: 14-16 °C.

Presentación: 750 cc.

Tiempo de Guarda: de 4 a 6 años.

Origen: Luján de Cuyo, 873 m snm.

Edad del Viñedo: 5 años.

Suelo: franco arenoso.

Sistema de Riego: goteo.

Modo de Cosecha: manual en cajas de 17 kg.

Maduración de las Uvas: fin de marzo.

Rendimiento: 6.000 kg/ha.

Vinificación:

Se realiza un exhaustivo control del viñedo a fin de elegir la mejor parcela para este vino tan emblemático. Una vez cosechado y molido al tanque, se realiza una maceración prefermentativa entre 4 a 5 días a temperaturas entre los 8-10°C. Posterior a esta operación, se siembran las levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se realizará a temperaturas entre 23 y 25°C, tiene una duración promedio entre unos 15-20 días. Fermentación maloláctica espontánea previendo realizarla en el roble que será añejado tratando de lograr la perfecta conjunción ente la fruta y la madera que aportan nuestros vinos.

de 
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)