

# JAQUE ♔ MATE



de **Sánchez** sa  
BODEGAS & VIÑEDOS

## · RESERVA · CABERNET FRANC

### Notas de Degustação

Visualmente apresenta-se uma cor roxa de alta intensidade com ferradura preta.

No nariz apresentam-se notas piracínicas e de caramelo.

Na boca possui uma amável entrada que lembra especiarias e pimentões sobre maduros típicos das uvas esperadas na sua madures. Seu passo pela barrica de carvalho confere-lhe elegância atingindo um equilíbrio perfeito na hora de beber.

### FICHA TÉCNICA

Composição varietal: 100% Cabernet Franc

Álcool: 13,80%

Temperatura de serviço: 14-16 °C

Apresentação: 750 cc.

Tempo de guarda: 4 - 6 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: 6.000 kg/ha.

### Vinificação:

Realiza-se um controle exaustivo do vinhedo com o objetivo de escolher a melhor parcela para este vinho tão emblemático. Feita a colheita e moenda ao tanque realiza-se uma maceração pré fermentativa entre 4 a 5 dias com temperaturas entre os 8°-10° C. Posteriormente se semeiam as leveduras selecionadas para a realização da fermentação alcoólica que se realizará a temperaturas entre 23° y 25° C tem uma duração promédio entre 15-20 dias. Fermentação malolática espontânea prevendo realizá-la em carvalho que será envelhecido tentado conseguir a perfeita conjugação entre fruta e a madeira que oferecem nossos vinhos.