JAQUE MATE *malbec* ·RESERVA·

de Sánchez sa
BODEGAS & VIÑEDOS

MALBEC RESERVA

Notas de Degustação

Cor: violáceo intenso com pigmentos negruscos de alta intensidade, profundo.

No nariz: Atrativa sedução de ameixas matura e grafite, típico de zonas de elevada altitude. Combinado com chocolate, aportado por sua passagem em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

Na boca: Entrada complexa, mas amável, lembra os taninos doces do malbec e a amabilidade atingida pela maturação em barricas.

FICHA TÉCNICA

Composição varietal: 100% Malbec.
Álcool: 14,60%
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.
Rendimiento: 6.000 kg/ha.

Vinificação:
Se realiza uma maceração pre fermentativa em frio durante 4 a 5 dias. Após se leva a cabo uma fermentação tradicional em tanques de aço inoxidável, com adicionado de leveduras selecionadas e controle exaustivo da temperatura. Dita fermentação dura entre 15 a 20 dias e acabado o processo se dão as condições ótimas para que espontaneamente se ative a fermentação malolática. Depois começa o envelhecimento para atingir a amabilidade do vinho, onde neste caso se leva a cabo uma boa parte de tempo em barricas de carvalho francês e uma menor porcentagem em tanques de aço inox.

bodegasanchezsa.com vinosjaquemate