

JAQUE MATE

sauvignon blanc

100% SAUVIGNON BLANC



Notas de degustação

Cor amarela pálida com tons esverdeada
No nariz muito complexa com notas de ervas frescas. Um fundo mineral que lhe da personalidade e abundante fruta fresca como cítricos, abacaxi ou melão.

Na boca deixa uma sensação fresca e aromática de final limpo e persistente.

FICHA TÉCNICA

Composição Varietal: 100% Sauvignon Blanc.

Álcool: 13,10%

Temperatura de serviço: 6 e 8 °C

Apresentação: 750 cc.

Tempo de guarda: 2 anos.

Origem: Luján de Cuyo, 873 m snm.

Idade do vinhedo: 5 anos.

Solo: franco arenoso.

Sistema de irrigação: gotejamento.

Modo de colheita: mecânica.

Maturação das uvas: meados de fevereiro.

Rendimento: 8.000 kg/ha.

Vinificação:

A colheita é feita pela noite como todas nossas uvas brancas para que não percam aromas, é prensada pneumaticamente protegendo do inimigo mais problemático; o oxigênio. O suco obtido é enviado para um tanque de aço inox com o objetivo de realizar o desborre prévio estático por frio (8°) após 24 h. tira-se o suco o mais límpido possível. O suco obtido deste desborre que possui um pequeno e ínfimo porcentagem de sólidos se mantém misturados com o objetivo de que as borras trabalhem no nariz e na boca do suco a inocular. Após 48 h. realiza-se a inoculação das leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica realiza-se com temperatura controlada entre 11° e 13°. Não se realiza a fermentação malolática com o objetivo de ter o maximo de frescura para este varietal.

de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)