

JAQUE MATE

chardonnay



CHARDONNAY

Notas de degustação

Cor: amarelo esverdeado com reflexos dourados.

No nariz: aromas cítricos, especialmente maçã verde que lhe dá sensação de frescura ácida natural que convida levar o vinho à boca.

Na boca: entrada cítrica, semi-doce e persistente por sua equilibrada acidez fazem que este chardonnay de região alta seja o parceiro ideal de peixes, carnes brancas grelhadas e sucessos pessoais.

FICHA TÉCNICA

Composição Varietal: 100% Chardonnay.

Álcool: 14,10%

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: 25 anos.

Solo: franco arenoso.

Sistema de irrigação: gotejamento.

Modo de colheita: manual.

Maturação das uvas: fins de fevereiro.

Rendimento: 8.000 kg/ha.

Vinificação:

A colheita das uvas foi feita pela noite para que não percam aromas e foram prensadas pneumáticamente, enviando o suco para um tanque de aço inox com o fim de realizar a sedimentação prévia das borras em frio (8°) Após de 24 horas tira-se o suco o mais límpido possível e realiza-se a inoculação das leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica realiza-se com temperatura controlada entre 13° e 15°C. Não se faz fermentação malolática .

de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](https://www.facebook.com/vinosjaquemate)