

JAQUE ♔ MATE

· RESERVA · CHARDONNAY



Notas de Cata

Propios del valle: manzanas, duraznos priscos, damascos.

A estos sabores agridulces la permanencia en roble francés y americano (3 meses) se agrega crema batida, manteca y nueces. Un esplendor de sabores.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 93% Chardonnay, 7% Pinot de la Loire

Alcohol: 12,9%

Temperatura de Servido: 12 °C

Tiempo de Guarda: 3-4 años.

Origen: Luján de Cuyo, muy cerca del Valle de Uco, 873 m snm.

Edad del Viñedo: 25 años.

Suelo: franco arenoso.

Sistema de Riego: goteo.

Modo de Cosecha: manual, caja 17 kg.

Maduración de las Uvas: principios de marzo.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Vinificación:

La vendimia se enfría en el lagar (marzo es un mes de altas temperaturas en la zona), cuidadosamente despalillada se envía a tanques de acero inoxidable de fermentación, con levaduras indígenas e importadas, bombeo diario para mantener la frescura y acidez. Fermentación a temperaturas controladas en un rango de 18 a 24°.

Enviado a tanques de acero inoxidable con duelas importadas de Francia y Estados Unidos, en una mezcla armónica. Se retiran con el tasting del winemaker. Listo para embotellar a partir de setiembre, guarda mínima en botellas de 3 meses.

¡Un verano espectacular para disfrutarlo!

de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)