

JAQUE ♠ MATE

· RESERVA · CHARDONNAY



Notas de degustação

Próprios do Vale: maçãs, pêssegos priscos, damascos.

A estes sabores agridoces a permanência em carvalho francês e americano (3 meses) acrescenta-se creme batida, manteiga e nozes. Um esplendor de sabores.

FICHA TÉCNICA

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

Álcool: 12,9%

Temperatura de serviço: 12 °C

Apresentação: 750 cc.

Tempo de guarda: 3-4 anos.

Origem: Luján de Cuyo, perto do Valle de Uco, 873 m snm.

Idade do vinhedo: 25 anos.

Solo: franco arenoso.

Sistema de irrigação: gotejamento.

Modo de colheita: manual em caixas de 17 kgs.

Maturação das uvas: Inícios de março.

Rendimento: 8.000 kg/ha.

Vinificação:

A vindima se esfria no lagar (março é um mês de altas temperaturas na região), após um delicado desengaçado envia-se a tanques de aço inox de fermentação, com leveduras indígenas e importadas, bombeamento diário para manter a frescura e acidez.

Fermentação a temperaturas controladas numa faixa de 18 aos 24°.

Enviado a tanques de aço inox com aduelas importadas da França e os Estados Unidos, numa mistura harmônica. Se tiram com o tasting do winemaker.

Pronto para engarrafar a partir de setembro, envelhecimento mínimo em garrafas de 3 meses.

Um verão maravilhoso para desfrutá-lo!

de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)