

JAQUE ♔ MATE



de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

INICIO

BLANCO DULCE

Chenin / Semillón / Viognier

Notas de Cata

Vino suave y delicado de color amarillo verdoso y aromas que recuerdan al durazno blanco damasco, hierbas frescas y algunas notas cítricas como el limón y el pomelo.

Suelen aparecer en algunos casos un fondeu de frutos secos en especial almendra.

Textura untuosa de cuerpo medio con presencia golosa. En la copa la lágrima es densa marcando el tenor azucarino y la concentración del vino. Ideal para utilizarlo como aperitivo o bien para acompañar picadas.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: Chenín, Semillón, Viognier.

Alcohol: 11,50%

Temperatura de Servido: 12-14 °C

Presentación: 750 cc.

Tiempo de Guarda: 2 años.

Origen: Luján de Cuyo, 873 m snm.

Edad del Viñedo: 12 años.

Suelo: franco arenoso.

Sistema de Riego: goteo.

Modo de Cosecha: manual.

Maduración de las Uvas: mediados de febrero.

Rendimiento: 12000 kg/ha.

Acidez: 5,05 g/l

Gramos de Azúcar: 80 g/l

Vinificación:

Cosechada las uvas durante la noche a fin de no perder aromas y prensadas neumáticamente, mandando el jugo a un tanque de acero inoxidable a fin de realizar el desborre previo estático por frío (8°C). Al cabo de 24 horas se saca el jugo lo más límpido posible y se realiza la inoculación de las levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada entre 13°C y 15°. No se realiza fermentación maloláctica.

bodegasanchezsa.com



vinosjaquemate