

JAQUE ♠ MATE



de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

INICIO

BLANCO DULCE

Chenin / Semillón / Viognier

Notas de Degustação

Um vinho suave e delicado, de cor amarelo-esverdeada, com aromas que lembram damasco branco, pêssego, ervas frescas e algumas notas cítricas, como limão e toranja.

Em alguns casos costuma aparecer um fondeu de frutas secas, principalmente amêndoas.

Textura cremosa, corpo médio e presença adocicada. Na taça a lágrima é densa, marcando o teor açucarado e concentração do vinho. Ideal para usar como aperitivo ou para acompanhar petiscos.

FICHA TÉCNICA

Composição Varietal: Chenin, Semillon, Viognier.

Teor Alcoólico: 11,5%

Temperatura de Serviço: 12 e 14°C

Garrafa: 750 cc

Tempo de Envelhecimento: 2 anos

Origem: Luján de Cuyo, 873 m acima do nível do mar

Idade do Vinhedo: 12 anos

Solo: Franco-arenoso

Sistema de Irrigação: Gotejamento

Método de Colheita: Manual

Maturação das Uvas: Meados de Fevereiro.

Rendimento: 12.000 kg/ha

Acidez: 5,05 g/l

Teor de Açúcares: 80 g/l

Envelhecimento:

As uvas são colhidas durante a noite para preservar os seus aromas e prensadas pneumáticamente. O sumo é transferido para um tanque de aço inoxidável para desengace estático a frio (8 °C). Após 24 horas, o sumo é extraído, o mais límpido possível, e é realizada a inoculação com leveduras selecionadas. A fermentação alcoólica ocorre a uma temperatura controlada entre 13 °C e 15 °C. Não é realizada fermentação malolática.

bodegasanchezsa.com



vinosjaquemate