

JAQUE ♔ MATE

INICIO

BLEND DE BLANCAS

Chenin / Semillón / Viognier

Notas de Cata

Presenta tonos verdosos con tonos dorados.

Aroma sencillo con predominio de cítricos y toques florales ligeros.

En boca es fresco debido a su marcada acidez lo que le da vivacidad y sensación refrescante.

Presenta fruta cítrica y un toque de manzana verde dándole un final corto y limpio.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: Chenín, Semillón, Viognier.

Alcohol: 12,70%

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: 5,70 g/l

Gramos de Azúcar: 2,90 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° y 15°C. No se realiza fermentación maloláctica.



de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)