

JAQUE ♔ MATE

INICIO

BLEND DE TINTAS

Malbec / Merlot / Ancellotta

Notas de Cata

Se presenta como un vino de color rojo rubí intenso mostrando juventud y concentración. Limpio y brillante lo que deja lágrimas gruesas al girar la copa.

A la nariz presenta aromas ligeros de violetas y especias dulces como la canela.

Entrada suave y envolvente con taninos y bien integrados.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: Malbec, Merlot, Ancellotta.

Alcohol: 14,10%

Temperatura de Servido: 16-18 °C

Presentación: 750 cc.

Tiempo de Guarda: 3 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: marzo

Rendimiento: 13.500 kg/ha.

Acidez: 5,72 g/l

Gramos de Azúcar: 4,0 g/l

Vinificación:

Maceración en frío de la uva a 8-10°C durante 4 a 5 días en tanques de acero inoxidable. Posterior a esta operación, siembra de levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se realiza a temperaturas entre 24 y 26 °C, durando en promedio unos 12 días.

Fermentación maloláctica espontánea. Contacto en roble por 6 meses en tanques de acero inoxidable.



de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



vinosjaquemate