

JAQUE ♠ MATE

INICIO

BLEND DE TINTAS

Malbec / Merlot / Ancellotta

Notas de Degustação

Este vinho apresenta uma cor vermelho rubi intensa, demonstrando juventude e concentração. Limpo e brilhante, deixando lágrimas espessas ao girar a taça.

No nariz, apresenta aromas leves de violetas e especiarias doces como canela.

Entrada suave e envolvente, com taninos bem integrados.

FICHA TÉCNICA

Composição Varietal: Malbec, Merlot, Ancellotta.

Teor Alcoólico: 14,10 %

Temperatura de Serviço: 16 e 18°C

Garrafa: 750 cc

Tempo de Envelhecimento: 3 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: Março

Rendimento: 13.500 kg/ha

Acidez: 5,72 g/l

Teor de Açúcares: 4,0 g/l

Envelhecimento:

Maceração das uvas a frio entre 8 e 10 °C durante 4 a 5 dias em cubas de inox. Após este processo, leveduras selecionadas são semeadas para a fermentação alcoólica, que ocorre a temperaturas entre 24 e 26 °C, com duração média de 12 dias. Ocorre fermentação malolática espontânea. Estagia em barricas de carvalho durante 6 meses em cubas de inox.



de **SANCHEZ** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

bodegasanchezsa.com



[vinosjaquemate](#)