

JAQUE ♠ MATE



de **Sánchez** sa
BODEGAS & VIÑEDOS

INICIO

BLEND DE BLANCAS

Chenin / Semillón / Viognier

Notas de Degustação

Apresenta tons esverdeados com nuances douradas. Aromas simples com predominância de cítricos e leves toques florais.

No paladar, é fresco devido à sua acidez marcante, que lhe confere vivacidade e uma sensação refrescante.

Apresenta frutas cítricas e um toque de maçã verde, conferindo-lhe um final curto e limpo.

FICHA TÉCNICA

Composição Varietal: Chenin, Semillón, Viognier.

Teor Alcoólico: 12,7%

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: 5,70 g/l

Teor de Açúcares: 2,90 g/l

Envelhecimento:

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

bodegasanchezsa.com



vinosjaquemate