

JAQUE ♠ MATE

INICIO

MALBEC



Notas de Cata

Es un vino proveniente de la zona al pie del Valle de Uco.

A la vista se presenta con color rojo con tintes violáceos. En nariz se presenta muy complejo con una conjunción de notas de frutas rojas y especias encontrando fundamentalmente pimienta negra.

En boca es muy fácil de beber y equilibrado con taninos muy suaves y sedoso, con un final muy persistente.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 13,90%

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: 13.000 kg/ha.

Acidez: 5,89 g/l

Gramos de Azúcar: 3,0 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](https://www.facebook.com/vinosjaquemate)