

Alpaca

Brut Nature

Bodega: Finca Quara

Varietal: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

De color amarillo suave con leves reflejos verdosos que lo hacen muy vivaz, posee burbujas muy pequeñas de buena intensidad y persistente. En nariz, limpio, franco. Se perciben levaduras mezcladas con frutos típicos de la variedad que le dieron origen. Fresco en boca, intenso y frutado. Con una acidez equilibrada nos permite disfrutarlo lentamente. Excelente final.

Comentarios del viñedo

Los viñedos ubicados a 1.800 msnm. Para el Chardonnay, los viñedos tienen una edad de 14 años. El suelo es franco arenoso y pedregoso por la cercanía de la montaña. Sistema de riego: goteo. El sistema de conducción: Espaldero. La densidad de plantación es aproximadamente de 1600 a 2.000 pie por ha. El rendimiento ronda los 15 a 18 tn/ha. 5 a 6 tn /Ha. El manejo del viñedo tiene como objetivo obtener una uva madura, sana y concentrada en todos sus componentes. En el caso del Pinot la edad del viñedo es de 23 años, con suelo franco arenoso. La conducción del viñedo: Espaldero. Se realiza un posterior raleo para permitir una mejor distribución de los racimos y su maduración. El rendimiento ronda los 5 a 6 tn /ha

Vendimia

La vendimia es totalmente manual, cuidadosa y seleccionada, en cajas de 20 kgs. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega. El transporte es en carros y la distancia hasta la bodega es de 2 km. El Chardonnay se cosechó el 24 de enero, y la cosecha del Pinot fue el 14 de febrero.

Vinificación

Recibida la uva en bodega y descargada en los lagares, se procede al despallado y estrujado para su posterior enfriado y colocado en la prensa neumática. El proceso de prensado tarda unas 4 hs, luego el 50 % del jugo de la prensa se clarifica con frío, habiendo corregido el Anhidrido sulfuroso y la acidez total. Se fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y a una temperatura de 15°C. Una vez terminada la fermentación con los vinos obtenidos se hace el blend que dio origen a Alpaca, aprovechando las cualidades de cada variedad de esta cosecha. Se llena con el agregado de levaduras seleccionadas y Licor de tiraje para la fermentación en la toma de espuma. La misma dura como mínimo 6 meses y a una temperatura estable de 16°C en la Cava. Al término de este tiempo se lleva a pupitre por un tiempo de 45 días con dos giros diarios para permitir juntar las lías en la tapa y de esta manera hacer el deguello, agregando en esta operación el Licor de Tiraje. Se utiliza el método Champenoise.

Análisis

Graduación alcohólica: 12,50%

Acidez total: 7,25 g/l

PH: 3.2

www.fincaquara.com

