

Pecado Dolce Blend Tinto

Bodega: Finca Quara

Varietal: 60% Malbec – 40% Bonarda

Región: San Rafael, Mendoza.

Pais de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

Rojo granate, intenso con buen matiz.

Aromas a frutos rojos frescos. Predominan las notas de pimienta negra, pimientos y sutiles especias.

Impacta por su estructura, de taninos dulces, suaves y redondos. Final agradable.

Comentarios del viñedo

Las viñas están conducidas en espalderos altos, este es un sistema de mediana expresión vegetativa.

Los suelos son francos a franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional, son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se hace por surco con del Rio Diamante provenientes de los deshielos de la cordillera de los Andes.

Vendimia

La primavera fue normal, y hacia el final un poco lluvioso. En un lapso corto en noviembre se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia, lo cual para nuestro clima es bastante. A nuestro juicio sirvió, porque como los ríos vienen con menos caudal que lo normal, se estimuló el crecimiento de las plantas en un periodo que lo necesitábamos. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso de los viñedos. Todo esto trajo aparejado una pequeña disminución de la cosecha que tradujo en una vendimia de muy buena calidad.-

Vinificación

la vendimia comenzó para el merlot a mediados de marzo mientras que el malbec y cabernet a principio de abril.

La uva se recolectó en forma manual y se procedió a su elaboración. Para lo cual se usaron levaduras seleccionadas y se fermentaron a una temperatura de entre 23 a 27 °C, durante 15 a 17 días.

Luego se procedió a realizar el blend en las proporciones adecuadas para la obtención de este vino.

Análisis

Graduación alcohólica: 12.70%

Azúcar: 48,00 g/l

Acidez total: 5,70 g/l

PH: 3.5

BEBER BIEN FRIO

www.fincaquara.com

