

Alpaca Malbec 2013

Bodega: Finca Quara

Varietal: 100% Malbec

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

De excelente color y gran intensidad colorante. Rojo profundo con tintes violáceos. En nariz es expresivo y delicado. Con notas de frutos rojos, mermelada de ciruelas y pasas de uva que se mezclan con sutiles y elegantes notas de vainilla y tostado aportados por su paso por roble. Carnoso en boca, de gran volumen y concentración. Taninos muy maduros. De final largo y armónico.

Comentarios del viñedo

FINCA EL RECREO | Sistema de conducción en parral CTC, plantados en 1975.

El suelo es franco arenoso y pedregoso en la cercanía a la montaña, en su totalidad con riego mixto (tradicional + goteo).

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. Este Malbec se cosechó el 18 de Marzo.

Vinificación

Encubado y maceración en frío (4°C) durante 48 hs, fermentación alcohólica durante 10 días con levaduras seleccionadas a 26°C. Maceración total de tres semanas. Luego, fermentación maloláctica en barricas de roble francés y añejamiento durante 10 meses, para lograr buena madurez de taninos, gran equilibrio y elegancia.

Análisis

Graduación alcohólica: 14,00%

Acidez total: 6.10 g/l

PH: 3.6

