

# Pecado

## Cosecha Tardía Dulce Natural 2015

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 100% Torrontés

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

A la vista, es de color amarillo claro con tonos verdosos, límpido y brillante. En nariz, muy frutado, fresco, delicado y sutil, con notas de durazno blanco. Redondo y carnoso en boca, equilibrado con final muy suave.

## 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 aguas provenientes de los deshielos de montaña.

## Vendimia

La primavera fue normal, y hacia el final un poco lluviosa. 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 de lo normal, se estimuló el crecimiento de las plantas en un período 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 se inició los primeros días de marzo. La recolección fue manual. Se trabajó con una maceración previa de 4 horas para luego prensar y hacer un desborre previo a la fermentación. Luego se sembró con levaduras seleccionadas. La fermentación se mantuvo entre los 14 a 16°C durante 20 días, paralizando la fermentación con frío para que al vino le quedara un remanente de azúcar de unos 43 gramos por litro y baja graduación alcohólica de 10,40%.

## Análisis

Graduación alcohólica: 10,40%

Acidez total: 6,30 g/l

PH: 3.3

