

# Pecado Reserva Torrontés 2014

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 100% Torrontés

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

De color amarillo claro con tintes verdosos, límpido y brillante. Muy frutado en nariz, típico, con leves notas de vainilla aportadas por su paso por roble. En boca es redondo, suave y fresco, con buen equilibrio de acidez. Final largo y armónico.

## Comentarios del viñedo

Los viñedos son en su mayoría con sistema de conducción en parral o pérgola y tienen una edad de 50 años. El suelo es franco arenoso y pedregoso en la cercanía a la montaña, en su totalidad con riego por goteo. La poda es sistema H en cordón pitoneado, con una densidad de plantación de 1.600 a 2.000 pies/ha. El rendimiento ronda los 6 a 8 tn/ha. Las tareas tienden a obtener una uva madura, sana y concentrada en todos sus componentes.

## Vendimia

La vendimia es totalmente manual, cuidadosa y seleccionada y se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega. El transporte cuidadoso es en carros de 2 tn y la distancia hasta la bodega es de 2 km.

## Vinificación

Recibida la uva en bodega y descargada en los lagares, se procede al despalillado y estrujado para su posterior enfriado y colocado en la prensa neumática. El proceso de prensado tarda unas 4 hs, luego el jugo se clarifica con frío, habiendo corregido el Anhídrido sulfuroso y la acidez total. Luego de 48 hs se desborra el jugo y se lleva a los tanques de fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15°C, la cual dura entre 30 y 40 días. El 50% de este vino se conserva 4 meses en roble, siendo el 50% francés y el resto americano, para darle más color, cuerpo y estructura, que en el corte aportan complejidad y graso en boca, dándole una vida más larga.

## Análisis

Graduación alcohólica: 13,50%

Acidez total: 6,00 g/l

PH: 3.4

[www.fincaquara.com](http://www.fincaquara.com)

