

Quara Reserva Cabernet Sauvignon 2014

Bodega: Finca Quara
Varietal: 100% Cabernet Sauvignon
Región: Valle de Cafayate, Salta
País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Premios:

"88 Pt"
Tim Atkin
- Marzo 2015-



Notas de cata

De color rojo rubí, intenso y de buen matiz. En nariz, muy frutado y expresivo, con notas de pimientos y pimientas típicos de ese terroir. De buena estructura en boca, voluminoso, con taninos intensos y muy maduros. De final largo y aromático, con notas complejas de vainilla y tostado, aportadas por su paso por madera.

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

Descarga en lagares, despalillado, estrujado, pasaje por enfriador de vendimia y encubado en tanques. Maceración en frío durante tres a cuatro días y luego fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 24 y 26°C. Dos remontajes diarios y un delestaje, maceración total de tres semanas y siempre inducimos la fermentación maloláctica. Luego, crianza durante 8 meses en barricas, 50% de roble Francés y 50% de roble Americano.

Análisis

Graduación alcohólica: 14,00%
Acidez total: 5,47 g/l
PH: 3.74

