

# Quara Reserva

## Chardonnay 2014

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 100% Chardonnay

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

De color amarillo con tonos verdosos. De nariz muy frutada, fresca, con notas de frutas blancas, como banana y manzana. Es redondo en boca, fresco y de buen volumen, suave y de largo final.

## Comentarios del viñedo

Los viñedos son en su mayoría con sistema de conducción en Espaldero y tienen una edad de 10 años. El suelo es franco arenoso y pedregoso en la cercanía a la montaña, en su totalidad con riego por goteo. La poda es en doble cordón pitoneado, con una densidad de plantación de 3.000 pies/ha. El rendimiento ronda los 8 a 10 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; se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega en cajas de 20 kgs. El transporte cuidadoso es en carros y la distancia hasta la bodega es de 2 km.

## Vinificación

Recibida la uva en bodega y descargada en la mesa de selección, se procede al despallado 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 Anhidrido sulfuroso y la acidez total. Luego de 48 hs se desbora 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. Este vino se conserva 6 meses en roble, siendo el 50% francés y el resto americano, para darle más complejidad, cuerpo y estructura.

## Análisis

Graduación alcohólica: 14,00%

Acidez total: 6,37 g/l

PH: 3.39

