

# Quara Reserva Sauvignon Blanc 2014

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 100% Sauvignon Blanc

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

De color amarillo muy claro con marcados tonos verdosos. De nariz muy frutada, fresca, con notas espárragos y pomelo rosado. Es redondo en boca, muy fresco y de buen volumen, muy 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 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.

## Análisis

Graduación alcohólica: 14,00%

Acidez total: 7,20 g/l

PH: 3.43

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

