

Quara

Torrontés 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

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

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 por 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. Pasadas las 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 vino se conserva en tanques de acero inoxidable sobre las borras, lo que aporta complejidad y graso en boca, dándole una vida más larga. La elaboración se diferencia del Torrontés seco en que se interrumpe la fermentación alcohólica a 10% de alcohol y 50 gramos de azúcar, esto se realiza con la aplicación de frío.

Análisis

Graduación alcohólica: 10,00%

Acidez total: 6,00 g/l

PH: 3.3

www.fincaquara.com

