

# Quara Reserva Cabernet Sauvignon 2015

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

**Enólogo:** José Luis Mounier

## Premios:

"91 Pt"  
*James Suckling*  
- 2016-

"88 Pt"  
*Tim Atkin*  
- 2014-



## 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: 13,50%  
Acidez total: 5,50 g/l  
PH: 3.7

