

Quara Reserva Malbec 2015

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

Enólogo: José Luis Mounier

Premios:



"88 Pt"
James Suckling
- 2016 -

"91 Pt"
Tim Atkin
- 2014 -

Notas de cata

De color rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz, presenta aromas frutados, con notas a cassis, y un toque especiado por su contacto con roble. Estructurado y elegante en boca, cuerpo medio, con presencia de taninos suaves.

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, a temperatura controlada entre 15 y 18°C.

Análisis

Graduación alcohólica: 13,50%
Acidez total: 5,56 g/l
PH: 3.6

