

Quara

Torrontés 2017

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 tonalidades verdosas, brillante. En nariz, notas de frutos tropicales, cítricos y de final floral. Fresco en boca, vivaz, amplio. De final prolongado.

Comentarios del viñedo

Los viñedos son en su mayoría con sistema de conducción en parral o pérgola y tienen una edad de 60 a 80 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 15 a 18 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

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despalillado, estrujado, pasaje por enfriador de vendimia y encubado en la prensa neumática. Prensado y enfriado del jugo con corrección de acidez y anhídrido sulfuroso para evitar la oxidación. Se deja frío en un tanque de acero inoxidable a 5°C durante 48 hs, luego se desborra y se lleva al tanque de fermentación alcohólica, la cual se realiza con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada a 15°C. Este proceso dura unos 30 días, terminada la misma se deja unos quince días para realizar los desborres. Posterior clarificación, filtración y embotellado.

Análisis

Graduación alcohólica: 13%

Acidez total: 6,00 g/l

PH: 3.4

www.fincaquara.com

