

# Quara

## Rosado 2017

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 80% de Malbec y 20% de Cabernet Sauvignon

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

De color rosa carmesí. En nariz, muy frutado, con notas de guindas, frutillas y flores. En boca se expresa muy suave, fresco, persistente y equilibrado.

## Comentarios del viñedo

Los viñedos son en su mayoría con sistema de conducción en espaldero y tienen una edad de 16 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 de doble cordón pitoneado, con una densidad de plantación de 3.000 pies por ha. El rendimiento ronda los 10 a 12tn /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 y encubado en tanques a bajas temperaturas. Al día siguiente se extrae el jugo coloreado, se hace un desborre con frío estático y luego de 48 hs se inicia la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 15 y 17°C, la cual tarda entre 30 y 45 días, quedando el vino con 10 grs de azúcar residual por litro. Terminada esta se hacen las correcciones y estabilizaciones necesarias para luego embotellar el vino ya que se trata de un vino totalmente joven.

## Análisis

Graduación alcohólica: 13,00%

Acidez total: 6,10 g/l

PH: 3.3

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

