

Quara Single Vineyard Cabernet Sauvignon

Premios:

90 Pt
James Suckling
- Vintage 2016 -



Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Región: Valle de Cafayate - Salta

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De intenso color rojo, brillante, con reflejos rojos violáceos. En nariz es un cabernet elegante con notas de frutas rojas maduras, pimienta negra, pimentón que se amalgaman con notas de tostado aportadas por su crianza en roble. De gran volumen en boca, taninos activos. De final largo y elegante.

Viñedos

“SAN JOSE”

Este viñedo ubicado en Cafayate - Salta a 1.700 msnm, cuenta con 13,2 hectáreas plantadas en 1975. Sistema de conducción parral. Cuenta con suelos franco arenosos y algo pedregosos. Sistema de irrigación mixto (manto + goteo).

Vendimia

La cosecha es manual y se inició a finales de Marzo, en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

El proceso de fermentación se realiza con levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada entre 26°C y 28°C. Se realizan dos remontajes diarios y un delestaje. Maceración total de 3 semanas con fermentación alcohólica incluida. Permanece 12 meses en barricas de roble de 225l, 50% francesas y 50% americanas, de primer y segundo uso, lo que permite obtener un vino complejo, estructurado y elegante final.

Análisis

Graduación Alcohólica: 14%
Acidez Total: 3,02 g/l
Azúcar Residual: 5,96 g/l
pH: 3,7

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690712290
CAJA: 7791690712306

PESO BRUTO: 10,8 KG

| PALETIZADO | Cajas x Pallet | 85 |
|------------|----------------------------|-----------|
| | Cajas x Piso | 5 |
| | Cantidad de Pisos x Pallet | 17 |
| | Largo del Pallet (cm) | 120 |
| | Altura del Pallet (cm) | 161 |
| | Ancho del Pallet (cm) | 100 |
| | Peso Bruto del Pallet (kg) | 943 |
| | Apilabilidad | NO |
| | Tipo de Pallet | Americano |

