

Quara Blanco Dulce

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color amarillo claro con tonos verdosos, límpido y brillante. En nariz, muy frutado, fresco, delicado y sutil, con notas de frutas blancas. Redondo y carnoso en boca, equilibrado con final muy suave.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Recibida la uva en bodega y descargada en los lagares, se procede al despalillado y estrujado para su posterior enfriado y colocado en la prensa neumática. El proceso de prensado tarda unas 4 hs, luego el jugo se clarifica con frío, habiendo corregido el anhídrido sulfuroso y la acidez total. Pasadas las 48 hs se desborra el jugo y se lleva a los tanques de fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15°C, la cual dura entre 30 y 40 días. El vino se conserva en tanques de acero inoxidable sobre las borras, lo que aporta complejidad y graso en boca, dándole una vida más larga. La elaboración se diferencia del Torrontés seco en que se interrumpe la fermentación alcohólica a 10% de alcohol y 50 gramos de azúcar, esto se realiza con la aplicación de frío.

Análisis

Graduación Alcohólica: 11,9%

Acidez Total: 5,47 g/l

Azúcar Residual: 46,4 g/l

pH: 3,3

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690713075

CAJA: 7791690713082

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO	Cajas x Pallet	150
	Cajas x Piso	30
	Cantidad de Pisos x Pallet	5
	Largo del Pallet (cm)	120
	Altura del Pallet (cm)	166,9
	Ancho del Pallet (cm)	100
	Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
	Apilabilidad	NO
	Tipo de Pallet	Americano

