

Quara Reserva Torrontés

Varietal: 100% Torrontés

Región: Valle de Cafayate - Salta

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

Amarillo claro con tonos verdosos.

En nariz es muy frutado con notas florales y cítricas.

En boca el primer impacto es ligeramente dulce. Se abre en medio de boca con toques de fruta blanca.

De cuerpo medio, fresco y sedoso, con un final elegante y frutado.

Viñedos

Vides antiguas entre 6 y 80 años, implantadas con método de conducción: parral.

Suelo: arenoso y pedregoso cerca de la montaña.

Riego: sistema por goteo.

Rendimiento: 15 a 18 Tn. / Ha.

Altitud: 1,600 a 2,000 msnm. Las características del terroir (altitud, amplio rango de temperatura (18° C), cielos abiertos, días soleados y poca lluvia) aseguraron un alto contenido de azúcar, la maduración escalonada de la uva y una gran expresión de la variedad.

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

La uva ingresa en bodega para luego ser despalillada y prensada en la prensa neumática. El proceso de prensado tiene lugar durante 4 horas, luego el mosto se clarifica con ajustes fríos y previos en la acidez y SO₂, para evitar la oxidación. Luego se pasa a los tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas para el proceso de fermentación a 15°C, durante 30 días. El 50% del torrontés descansa en barricas de roble (50% francés y 50% americano) durante 12 meses, con el fin de obtener más color, aroma y estructura, ganando complejidad y potencial de guarda.

Análisis

Graduación Alcohólica: 13,5%

Acidez Total: 3,92 g/l

Azúcar Residual: 5,85 g/l

pH: 3,3

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690713037

CAJA: 7791690713044

PESO BRUTO: 8,07KG

PALETIZADO	Cajas x Pallet	140
	Cajas x Piso	28
	Cantidad de Pisos x Pallet	5
	Largo del Pallet (cm)	120
	Altura del Pallet (cm)	164,9
	Ancho del Pallet (cm)	100
	Peso Bruto del Pallet (kg)	1.154,8
	Apilabilidad	NO
	Tipo de Pallet	Americano

