

# Quara Rosado

Varietal: 80% de Malbec + 20% de Cabernet Sauvignon

País de Origen: Argentina

## 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.

## 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

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despallado 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°C 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 joven.

## Análisis

Graduación Alcohólica: 12,8%

Acidez Total: 5,10 g/l

Azúcar Residual: 2 g/l

pH: 3,5

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690712160

CAJA: 7791690712177

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 |

