

Quara Torrontés

Varietal: 100% Torrontés

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color amarillo claro con tonalidades verdosas, brillante. En nariz, notas de frutos tropicales, cítricos y de final floral. Fresco en boca, vivaz, amplio. De final prolongado.

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, estrujado, pasaje por enfriador de vendimia y encubado en la prensa neumática. Prensado y enfriado del jugo con corrección de acidez y anhídrido sulfuroso para evitar la oxidación. Se deja frío en un tanque de acero inoxidable a 5°C durante 48 hs, luego se desborra y se lleva al tanque de fermentación alcohólica, la cual se realiza con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15°C. Este proceso dura unos 30 días, terminada la misma se deja unos 15 días para realizar los desborres. Posterior clarificación, filtración y embotellado.

Análisis

Graduación Alcohólica: 12,80%

Acidez Total: 5,47 g/l

Azúcar Residual: 1,8 g/l

pH: 3,79

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690709092

CAJA: 7791690709108

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

