Quara
Torrontés de Altura

Varietal: 100% Torrontés

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color amarillo pálido con tonalidades verdosas brillantes, nuestro TORRONTES DE ALTURA presenta una nariz expresiva, con notas de frutos tropicales y final floral.
En boca tiene muy buen volumen, con un final fresco y vivaz.

Viñedos

Se encuentran a 1.750 m.s.n.m., situados en Cafayate, con el sistema de parral, irrigados por goteo. El suelo es franco arenoso y pedregoso en la cercanía a la montaña. Escasas precipitaciones, intenso sol y noches frescas son características del clima, permitiendo una lenta maduración para obtener una uva sana y concentrada en todos sus componentes para nuestro Torrontés de Altura.

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

Una vez ingresada la uva a la bodega se deposita en los lagares de recepción, con posterior despalillado, estrujado y pasaje por enfriador de vendimia y encubado en la prensa neumática. Prensado y enfriado se realizan correcciones de acidez y anhídrido sulfuroso para evitar la oxidación.
Se deja frío en tanques de acero inoxidable a 5°C durante 48 hs., luego se desborra y se realiza la fermentación alcohólica, añadiendo levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada de 13°C. Este proceso dura unos 30 días, terminada la misma se deja 15 días para realizar los desborres. Posterior clarificación, filtración y embotellado.

Análisis

Graduación Alcohólica: 13%
Acidez Total: 5,6 g/l
Azúcar Residual: 2,1 g/l
pH: 3,3

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690716786
CAJA: 7791690716779

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