

Pecado Reserva

Cabernet Sauvignon 2018

Bodega: Finca Quara

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

De color rojo rubí, límpido y de buen matiz. En nariz es especiado, con notas de pimienta, pimienta y suaves toques de madera aportadas por su paso por roble. De buena concentración y ataque en boca; voluminoso. Taninos intensos y maduros, con agradable y equilibrado final.

Comentarios del viñedo

Los viñedos son en su mayoría con sistema de conducción en parral o pérgola y tienen una edad de 50 años. El suelo es franco arenoso y pedregoso en la cercanía a la montaña, en su totalidad con riego por goteo. La poda es sistema H en cordón pitoneado, con una densidad de plantación de 1.600 a 2.000 pies/ha. El rendimiento ronda los 6 a 8 tn/ha. Las tareas tienden a obtener una uva madura, sana y concentrada en todos sus componentes.

Vendimia

La vendimia es totalmente manual, cuidadosa y seleccionada y se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega. El transporte cuidadoso es en carros de 2 tn y la distancia hasta la bodega es de 2 km.

Vinificación

Descarga en lagares, despalillado, estrujado, pasaje por enfriador de vendimia y encubado en tanques. Maceración en frío durante tres a cuatro días y luego fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 24 y 26°C. Dos remontajes diarios y un delestaje, maceración total de tres semanas y siempre inducimos la fermentación maloláctica. Luego, crianza durante 8 meses en barricas, 50% de roble Francés y 50% de roble Americano, a temperatura controlada entre 15 y 18°C.

Análisis

Graduación alcohólica: 13,50%

Acidez total: 6,0 g/l

PH: 3.7

