

Pecado

Tardío Rosado Dulce 2019

Bodega: Finca Quara

Varietal: 85 % Torrontés, 15 % Bonarda

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

A la vista, es de color rosado cereza con destellos violáceos, límpido y brillante. En nariz es frutado, fresco, delicado y sutil, con notas de durazno blanco. Redondo y carnoso en boca, equilibrado con final muy suave.

Comentarios del viñedo

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son francos a franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional, son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se hace por surco con aguas provenientes de los deshielos de montaña.

Vendimia

La primavera fue normal, y hacia el final un poco lluvioso. En los meses previos a la maduración la lluvia también fue abundante determinado por el fenómeno del Niño, lo que se tradujo en un menor tenor azucarino y por lo tanto, menor grado alcohólico que años normales.

Vinificación

La vendimia se inició los últimos días de marzo. La recolección fue manual. Se trabajó con una maceración conjunta de las dos variedades por unos dos días y cuando se logró el color deseado se separó de sus orujos para terminar su fermentación a una temperatura de 15 ° C por un espacio de 16 días, previo agregado de levaduras seleccionadas.

Análisis

Graduación alcohólica: 11,50%

Acidez total: 5,70 g/l

PH: 3.6

