

# Pecado Torrontés 2019

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 100% Torrontés

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

A la vista, es amarillo claro con tonalidades verdosas, brillante. En nariz, notas de frutos tropicales, de final floral y levemente cítrico y fresco. Es fresco en boca, redondo y vivaz, con final largo y equilibrado.

## 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 primeros días de marzo. La recolección fue manual. Se trabajó con una maceración previa de 4 horas para luego prensar y hacer un desborre previo a la fermentación. Luego se sembró con levaduras seleccionadas. La fermentación se mantuvo entre los 14 a 16°C durante 20 días.

## Análisis

Graduación alcohólica: 12,50%

Acidez total: 5,60 g/l

PH: 3.5

