

Quara

Cabernet Sauvignon 2019

Bodega: Finca Quara

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

A la vista es de color rojo intenso con matices rubí. En nariz, aromas a frutos rojos maduros. Predominan las notas de pimienta, pimienta y especias. En boca impacta por su estructura de taninos dulces, suaves y redondos. Largo y armónico final.

Comentarios del viñedo

Son viñas de 14 años, implantadas con el sistema de espaldero a una distancia de 2.20x2.00, con 2.300 plantas por ha, riego por goteo en su totalidad y sistema de poda a cordón bilateral. Los trabajos durante el año son tendientes a obtener una uva madura y de excelente sanidad. Por ser el suelo arenoso se induce a mantener una cobertura de verdeo durante la época de madurez de la fruta. Las producciones son moderadas, entre 10 y 12 tn/ha

Vendimia

Se realiza con máquinas de última generación, tratando de que la uva ingrese fría a bodega, por eso la vendimia en su mayor parte es nocturna.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despallado, estrujado y pasaje por el enfriador de vendimia, encubado en tanques de acero inoxidable, manteniéndolo a 5°C durante 48 hs en maceración fría previa a la fermentación alcohólica, la cual se lleva a cabo con levaduras seleccionadas y a una temperatura controlada entre 24 y 26°C. Este proceso dura unos diez días, período en el cual se realizan dos remontajes diarios para favorecer la extracción de color y polifenoles que le darán cuerpo y estructura al futuro vino. La maceración total se realiza durante tres semanas. Pasado este tiempo se descuba, se realiza la separación del líquido de los sólidos y se lleva a otro tanque para favorecer la fermentación maloláctica, que mejora los caracteres organolépticos del vino y brinda una estabilidad microbiológica. Terminada ésta, se hacen los desborres y correcciones necesarias y se espera el tiempo prudencial para la estabilización del vino previo al embotellado.

Análisis

Graduación alcohólica: 12,50%

Acidez total: 5,75 g/l

PH: 3.7

www.fincaquara.com

