

Quara Reserva Bonarda 2018

Bodega: Finca Quara

Varietal: 100% Bonarda

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

Color rojo intenso, profundo con bordes violetas.

De nariz muy frutada, notas terrosas, con sutiles toques de vainilla y especias.

De buen volumen, taninos muy suaves, final armónico y largo.

Comentarios del viñedo

Los viñedos son con sistema de conducción en espaldero y tienen una edad de 14 años .

El suelo es franco arenoso, en su totalidad con riego por goteo. La poda es cordon bilateral pitoneado, con una densidad de plantación de 2.500 pie por ha. El rendimiento ronda los 8 a 10tn /Ha.

Las tareas tienen a obtener uva madura, sana y concentrada en todos sus componentes.

Vendimia

La vendimia es totalmente manual cuidadosa y seleccionada, 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 3la 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 12 meses en contacto con roble, 50% Francés y 50% Americano, de 1° y 2° uso.

Análisis

Graduación alcohólica: 13,00%

Acidez total: 6,00 g/l

PH: 3.7

www.fincaquara.com

