

# Quara Reserva Malbec 2018

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 100% Malbec

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

De color rojo intenso con tintes violáceos. En nariz, aromas muy frutados, con leves notas de ciruela, pimienta especias, acomplexadas por su paso por madera. Es estructurado en boca; carnoso, de buen volumen, con presencia de taninos suaves.

## 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: 5,85 g/l

PH: 3.70

[www.fincaquara.com](http://www.fincaquara.com)

