

Quara Reserva Torrontés 2018

Bodega: Finca Quara

Varietal: 100% Torrontés

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

De color amarillo claro con tonos verdosos. De nariz muy frutada, fresca y típica, con notas florales y cítricas. Es redondo en boca, fresco, carnoso y de buen volumen, suave y de largo final.

Comentarios del viñedo

Los viñedos son en su mayoría con sistema de conducción en parral o pérgola y tienen una edad de 60 a 80 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 15 a 18 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; 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

Recibida la uva en bodega y descargada en los lagares, se procede al despallado y estrujado para su posterior enfriado y colocado en la prensa neumática. El proceso de prensado tarda unas 4 hs, luego el jugo se clarifica con frío, habiendo corregido el Anhidrido sulfuroso y la acidez total. Luego de 48 hs se desborra el jugo y se lleva a los tanques de fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15°C, la cual dura entre 30 y 40 días. El 50% de este vino se conserva 6 meses en roble, siendo el 50% francés y el resto americano, para darle más color, cuerpo y estructura, que en el corte aportan complejidad y graso en boca, dándole una vida más larga.

Análisis

Graduación alcohólica: 13,50%

Acidez total: 6,10 g/l

PH: 3.4

