

QUARA MALBEC 2012

BODEGA	Finca Quara	PAIS DE ORIGEN	Argentina
VARIETAL	100% Malbec	BLEND	
REGIÓN	Valle de Cafayate	ENÓLOGO	José Luis Mounier

NOTAS DE CATA

A la vista es color rojo rubí intenso con matices violáceos. Frutado en nariz, con notas de ciruelas, pimienta y especias. En boca es equilibrado, carnoso, armónico, de taninos dulces y maduros. 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 x 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 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 de 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 separan los líquidos 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: 13,50%
Acidez tartárica g/l: 5,50 g/l
PH: 3,7



FINCA QUARA
VALLE DE CAFAYATE

www.lavaque.com

PROVA DA SAFRA 2011

Churrasco na Chácara em Tamandayork. Almoço em 18/11/2012.