

V·D·A



VIÑAS DE ALTURA



PORTFOLIO 2023



Pecado Tinto

Varietal: Blend de Tintas

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color rojo intenso con matices violáceos. En nariz, es un tinto muy frutado, fresco, con notas de ciruelas. Es un vino joven, fácil de beber. De volumen medio, con acidez equilibrada y muy buen final.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La primavera fue normal, y hacia el final un poco lluviosa. En un lapso corto, en noviembre, se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia, dando como resultado que los ríos bajen con menos caudal de lo normal, y así se estimuló el crecimiento de las plantas en el período necesario. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso en los viñedos. Como consecuencia hubo una pequeña disminución de la cosecha que se tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

Vinificación

La vendimia comenzó a mediados del mes de Abril. La uva se recolectó en forma manual y se procedió a su elaboración, para lo cual se usaron levaduras seleccionadas y se fermentaron a una temperatura controlada entre 23°C a 27°C, durante 14 días.

Análisis

Graduación Alcohólica: 12,8%
Acidez Total: 5,43 g/l
Azúcar Residual: 2 g/l
pH: 3,7

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690716601
CAJA: 7791690716618

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Pecado Tardío Blanco Dulce

Varietal: Blend de Blancas

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color amarillo claro con tonos verdosos, límpido y brillante. En nariz, es un blanco muy frutado, fresco, delicado y sutil, con notas de durazno blanco. Redondo y carnoso en boca, equilibrado con un delicado final.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La primavera fue normal, y hacia el final un poco lluviosa. En un lapso corto, en noviembre, se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia, dando como resultado que los ríos bajen con menos caudal de lo normal, y así se estimuló el crecimiento de las plantas en el período necesario. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso en los viñedos. Como consecuencia hubo una pequeña disminución de la cosecha que se tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

Vinificación

La vendimia se inició los primeros días de marzo. La recolección fue manual. Se trabajó con una maceración previa de 4 horas para luego prensar y hacer un desborre previo a la fermentación. Luego se añadió levaduras seleccionadas. La fermentación se mantuvo entre los 14°C a 16°C durante 20 días, paralizando la fermentación con frío para que al vino le quedara un remanente de azúcar de unos aproximados 43 g/l y baja graduación alcohólica de aproximadamente 10,60%.

Análisis

Graduación Alcohólica: 11,2%
Acidez Total: 5,47 g/l
Azúcar Residual: 44 g/l
pH: 3,3

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690000298
CAJA: 7791690000304

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Cabernet Sauvignon

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

Vino rojo intenso con matices color rubí. Presenta aromas a frutos rojos maduros y notas típicas de la variedad, como pimienta y especias. En boca es un cabernet de cuerpo medio, con final persistente.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despalillado, 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 de entre 24°C 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: 13%
Acidez Total: 5,4 g/l
Azúcar Residual: 1,9 g/l
pH: 3,85

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690709078
CAJA: 7791690709085

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Malbec

Varietal: 100% Malbec

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

Vino joven de color rojo rubí intenso con matices violáceos. Expresa notas típicas de la variedad, como ciruelas, pimientas y especias. Es un vino con carácter, carnosos, de taninos dulces y maduros. Largo final armónico.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despalillado, 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 de entre 24°C 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: 13%

Acidez Total: 5,1 g/l

Azúcar Residual: 2,1 g/l

pH: 3,7

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690709030

CAJA: 7791690709047

PESO BRUTO: 7 KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Tannat

Varietal: 100% Tannat

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color rojo azulado con tonalidades negras. En nariz, aroma a frutos rojos, eucaliptus y especias. Presenta gran estructura en boca, y elevada concentración de taninos maduros y redondos. Potente, exótico y muy expresivo.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despalillado, 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 de entre 24°C 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: 13%
Acidez Total: 5,59 g/l
Azúcar Residual: 2 g/l
pH: 3,8

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690709054
CAJA: 7791690709061

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Syrah

Varietal: 100% Syrah

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

Vino rojo rubí intenso con tonalidades violáceas, aromas a frambuesas, notas especiadas, y con dejo floral al final. Impacta por su estructura de taninos dulces, suaves y redondos, típicos de la variedad.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despalillado, 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 de entre 24°C 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: 12,9%
Acidez Total: 5,44 g/l
Azúcar Residual: 1,9 g/l
pH: 3,85

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690709115
CAJA: 7791690709214

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Merlot

Varietal: 100% Merlot

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

A la vista, es de un color rojo granate, intenso. En nariz, combinación armoniosa de pimienta verde, típicos de la variedad y frutos secos. En boca, cuerpo redondo, con taninos maduros, muy suave y elegante.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despalillado, 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 de entre 24°C 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: 13%
Acidez Total: 5,25 g/l
Azúcar Residual: 2,1 g/l
pH: 3,6

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690711194
CAJA: 7791690711491

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Torrontés

Varietal: 100% Torrontés

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color amarillo claro con tonalidades verdosas, brillante. En nariz, notas de frutos tropicales, cítricos y de final floral. Fresco en boca, vivaz, amplio. De final prolongado.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despallado, estrujado, pasaje por enfriador de vendimia y encubado en la prensa neumática. Prensado y enfriado del jugo con corrección de acidez y anhídrido sulfuroso para evitar la oxidación. Se deja frío en un tanque de acero inoxidable a 5°C durante 48 hs., luego se desborra y se lleva al tanque de fermentación alcohólica, la cual se realiza con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15°C. Este proceso dura unos 30 días, terminada la misma se deja unos 15 días para realizar los desborres. Posterior clarificación, filtración y embotellado.

Análisis

Graduación Alcohólica: 12,8%

Acidez Total: 5,47 g/l

Azúcar Residual: 1,8 g/l

pH: 3,79

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690709092

CAJA: 7791690709108

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Blanco Dulce

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color amarillo claro con tonos verdosos, límpido y brillante. En nariz, muy frutado, fresco, delicado y sutil, con notas de frutas blancas. Redondo y carnoso en boca, equilibrado con final muy suave.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Recibida la uva en bodega y descargada en los lagares, se procede al despalillado 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 anhídrido sulfuroso y la acidez total. Pasadas las 48 hs. se desbora 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 vino se conserva en tanques de acero inoxidable sobre las borras, lo que aporta complejidad y graso en boca, dándole una vida más larga. La elaboración se diferencia del Torrontés seco en que se interrumpe la fermentación alcohólica a 10% de alcohol y 50 gramos de azúcar, esto se realiza con la aplicación de frío.

Análisis

Graduación Alcohólica: 11,9%
Acidez Total: 5,47 g/l
Azúcar Residual: 46,4 g/l
pH: 3,3

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690713075
CAJA: 7791690713082

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara Rosado

Varietal: 80% Malbec + 20% Cabernet Sauvignon

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color rosa carmesí. En nariz, muy frutado, con notas de guindas, frutillas y flores. En boca se expresa muy suave, fresco, persistente y equilibrado.

Viñedos

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional. Son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se realiza por surco con aguas provenientes de deshielos.

Vendimia

La cosecha es manual y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Ingresada la uva a bodega, se vuelca en los lagares de recepción, con posterior despalillado y encubado en tanques a bajas temperaturas. Al día siguiente se extrae el jugo coloreado, se hace un desborre con frío estático y luego de 48 hs. se inicia la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 15°C y 17°C, la cual tarda entre 30 y 45 días, quedando el vino con 10 gramos de azúcar residual por litro. Terminada esta se hacen las correcciones y estabilizaciones necesarias para luego embotellar ya que se trata de un vino joven.

Análisis

Graduación Alcohólica: 12,8%
Acidez Total: 5,10 g/l
Azúcar Residual: 2 g/l
pH: 3,5

PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690712160
CAJA: 7791690712177

PESO BRUTO: 7KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	150
Cajas x Piso	30
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	166,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.080
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano





Quara

Malbec de Altura 2022

Varietal: 100% Malbec

País de Origen: Argentina

Notas de Cata

De color rojo violáceo intenso y brillante, nuestro MALBEC DE ALTURA expresa notas de frutas rojas y negras maduras con toques de especias. En boca presenta taninos suaves y dulces, de cuerpo medio, con un final persistente.

Viñedos

Se encuentran a 1.800 m.s.n.m., situados en Cafayate, con el sistema de espaldero, irrigados por goteo. El suelo es franco arenoso. Escasas precipitaciones, intenso sol y noches frescas son características del clima, lo que permite una lenta maduración de las uvas. Estas condiciones se ven reflejadas en los intensos colores, la gran expresión de aromas de nuestro Malbec de Altura.

Vendimia

La cosecha es manual, realizada a mediados de Marzo y con selección de racimos. Se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega.

Vinificación

Una vez ingresada la uva a la bodega se deposita en los lagares de recepción, con posterior despallado, estrujado y pasaje por el enfriador de vendimia, encubado en tanques de acero inoxidable, manteniéndolo a 6°C durante 48 hs. en maceración fría previa a la fermentación alcohólica, la cual se lleva a cabo con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada, entre 25°C y 27°C. Durante este proceso se realizan 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 3 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. Finalizada esta etapa se hacen los desborres y correcciones necesarias para luego estabilizar el vino, previo al embotellado.

Análisis

Graduación Alcohólica: 14%
Acidez Total: 5,09 g/l
Azúcar Residual: 2,60 g/l
pH: 3,6



PRESENTACIÓN: 6 x 750ML

BOTELLA: 7791690716762
CAJA: 7791690716755

PESO BRUTO: 8,07KG

PALETIZADO

Cajas x Pallet	140
Cajas x Piso	28
Cantidad de Pisos x Pallet	5
Largo del Pallet (cm)	120
Altura del Pallet (cm)	164,9
Ancho del Pallet (cm)	100
Peso Bruto del Pallet (kg)	1.154,8
Apilabilidad	NO
Tipo de Pallet	Americano