



# MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

## Alegre Gran Corte / Cabernet Franc



- **Origen:** Agrelo, Ugarteche and Vista Flores - Mendoza.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Cabernet Franc.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

- **FINCA ODISEA:** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
- **ALTURA:** 950 msnm.
- **Superficie:** 15 ha.
- **FINCA LOS HERMANOS:** Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.
- **ALTURA:** 992 msnm.
- **Superficie:** 30 ha.
- **FINCA LOS BARRANCOS:** Vista Flores, Tunuyán, Mendoza.
- **ALTURA:** 977 msnm.
- **Superficie:** 35 ha.
- **Densidad:** 3.800 plantas x ha.
- **Sistema:** Espaldero.
- **Rendimiento / Producción:** 75 qq x ha.
- **COSECHA:** Marzo - Abril.
- **SISTEMA DE COSECHA:** Manual en cajas de 18 kg.

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA

- **FERMENTACIÓN:** Con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
- **TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:** 22 - 26°C.
- **FERMENTACIÓN:** 15 días.
- **DURACIÓN DE LA MACERACIÓN PELICULAR:** 20 - 40 días.
- **FERMENTACIÓN MALEOLÁCTICA:** Espontánea, en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.
- **CRianza:** 12 meses en barrica de roble francés y 6 meses en tanques de acero inoxidable y piletas de homigón.
- **Notas de degustación:** De color intenso a la vista. Aromas expresivos y complejos, resultado de la perfecta combinación de terroirs. Se perciben en nariz notas herbáceas a eucaliptus, especias y pimienta verde. Afloran notas de moras, cassis, guindas y balsámico. Su paso por barrica le imprime carácter y recuerda al caramelo. Vibrante en boca, con taninos presentes y elegantes.

Ideal para acompañar verduras asadas, guisos y carnes rojas de textura media.

Notas de degustación de Leonardo Quercetti, enólogo de Monte Quieto, quien junto a Agustín y Matilde trabajan en la búsqueda de grandes vinos provenientes de sus tres fincas.