



MONTE QUIETO

ALEGRE *Gran Corte de Cabernet Franc*

MENDOZA, ARGENTINA

ORIGEN

Agrelo y Ugarteche, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Franc 100%.

VIÑEDOS

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.*

Densidad: 3.800 plantas x ha. Sistema de Conducción: Espaldero.

Rendimiento/Producción: 75 qq x ha.

Cosecha: Manual, en cajas de 18 kg. durante Marzo - Abril.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación con Levaduras Indígenas, en tanques de acero inoxidable.

Fermentación Alcohólica: a 20 - 26 °C durante 15 días.

Duración de la Maceración Pelicular: 20 - 40 días.

Fermentación Maloláctica: Espontánea, en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 1ro, 2do y 3er uso.

Estiba en botella: 12 meses mínimo.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí a la vista. En lo aromático es expresivo y complejo resultado de la perfecta combinación de vides de los terroir de Agrelo y Ugarteche. En nariz afloran notas herbáceas a especias, eucaliptus y pimientos verdes, aparecen notas de mora, cassis, guindas y balsámicos. Su paso por barrica Taransaud le imprime carácter y recuerda al caramelo. En boca es vibrante de principio a fin, sus taninos están presentes aunque pulidos, muy elegante. Ideal para acompañar verduras asadas, guisos y carnes rojas de textura media, cerdo o pato.



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

 [montequieto](#) www.montequieto.com