



MONTE QUIETO

ALEGRE *Gran Corte* 2021

MENDOZA, ARGENTINA

ORIGEN

Agrelo, Ugarteche y Vista Flores, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Franc 40%, Malbec 40%, Syrah 20%

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.*

FINCA LOS
BARRANCOS

*Vista Flores, Tunuyán,
Mendoza. Altura: 977 msnm.
Superficie 35 ha.*

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

Rendimiento/Producción: 70 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: En barricas de roble francés de 1ro, 2do y 3er uso.

Estiba en botella: 12 meses mínimo.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color violáceo brillante con reflejos rojizos. Es un corte pleno de aromas, muy atractivo en nariz donde aparecen ciruelas, frutos secos y notas mentoladas. En boca se destaca por su equilibrio y excelente acidez. Blend de cuerpo medio, amplio y fresco, refleja notas herbáceas y especiadas que enlazadas con la fruta ofrecen una complejidad única. Ideal para maridar con platos de alta cocina con especias y legumbres, carnes rojas, pato, cerdo, fusiones aromáticas.

PUNTAJES DE PRENSA

Tim Atkin 91 pts.



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

 [montequieto](https://www.instagram.com/montequieto) www.montequieto.com