



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

Alegre Gran Corte 2017



- **Origen:** Agrelo, Ugarteche and Vista Flores - Mendoza.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 40% Cabernet Franc - 37% Malbec - 23% Syrah.

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 hormigón.
- **Notas de degustación:** De color rojo intenso. 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 acidez justa. 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.

Monte Quieto winemaker, Leonardo Quercetti is in charge of the tasting notes. He works together with Agustín and Matilde, work to create amazing wines with grapes from their estates.