



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

Alegre Malbec / Gran Corte

- **Origen:** Agrelo, Ugarteche and Vista Flores - Mendoza
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec

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 rubí intenso a la vista. Expresivo en aromas con recuerdos a ciruela e higo. La madera acompaña en armonía con reminiscencias a la vainilla. Al paladar sus taninos casi perfectos encuentran cremosidad, justa acidez y final persistente.

Ideal para acompañar verduras asadas, hortalizas 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.