

MONTE QUIETO

ALEGRE *Gran Corte de Malbec*

MENDOZA, ARGENTINA

ORIGEN

Agrelo, Ugarteche y Vista Flores, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec 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.*

*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: 12 meses en barrica de roble francés.

Duración del Añejamiento: 18 meses.

Estiba en botella: 12 meses mínimo.


NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí de muy buena intensidad a la vista. Expresivo en aromas con recuerdos a ciruela, higo. La madera acompaña en armonía con reminiscencias a la vainilla. Al paladar sus taninos casi perfectos encuentran una cremosidad, justa acidez y persistente final. Ideal para acompañar verduras asadas, hortalizas y carnes rojas de textura media, cerdo o pato.



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

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