



MONTE QUIETO

ALEGRE *Gran Corte de Syrah*

MENDOZA, ARGENTINA

ORIGEN

Ugarteche, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Syrah 100%.

VIÑEDOS

*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: 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.

Estiba en botella: 12 meses mínimo.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Este vino posee aromas a frutos rojos como frambuesa y frutillas, que se mezclan con un perfil cárnico y de aromas terciarios de pimienta blanca y tostados, resultado de su paso por barrica de varios usos.

De acidez vibrante y taninos firmes pero redondeados, típicos de la variedad, este vino de guarda asegura una evolución muy delicada con los años de estiba en botella.



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA