



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

Enlace 2015



- **Origen:** Agrelo, Ugarteche and Vista Flores - Mendoza.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** : 52% Cabernet Franc - 27% Malbec - 21% 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:** 60 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:** 24 - 28°C.
- **FERMENTACIÓN:** 15 días.
- **DURACIÓN DE LA MACERACIÓN PELICULAR:** 30 - 40 días.
- **FERMENTACIÓN MALEOLÁCTICA:** Espontánea, en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.
- **CRIANZA:** 12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón.
- **Notas de degustación:** De color violáceo en alternancias con rojos, alta intensidad cromática. De gran dinámica aromática, pimienta, fruta madura y herbáceo. Su paso por madera le adiciona complejidad y elegancia que se resume en notas a tabaco. En boca demuestra carácter, su ataque es frutado y carnoso y su correcta acidez en sintonía con los taninos pulidos le confieren un muy buen balance. Un gran vino que recomendamos abrir y decantar.

Ideal para carnes de caza en cocciones lentas, que suavicen el colágeno de la carne y se funda en maceraciones con especias, trufas y hongos.

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.