



# MONTE QUIETO

ENLACE *Corte de Terroirs 2019*

MENDOZA, ARGENTINA

## ORIGEN

*Agrelo, Ugarteche y Vista Flores, Mendoza.*

## COMPOSICIÓN VARIETAL

*38% Malbec, 37% Syrah, 25% Cabernet Franc.*

## 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: 60 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 - 28 °C durante 15 días.*

*Duración de la Maceración Pelicular: 30 - 40 días.*

*Fermentación Maloláctica: Espontánea, en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.*

*Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 500 y 225 litros y 12 meses en tanque de acero inoxidable.*

*Estiba en botella: 12 meses mínimo.*

## 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, 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 si es posible con 40 minutos de anticipación. Ideal para carnes de caza en cocciones lentas que suavicen el colágeno de la carne y se funda en maceraciones con especias, trufas, hongos.*



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA