



Quieto

Cabernet Franc

MENDOZA, ARGENTINA

ORIGEN

Agrelo y Ugarteche, Mendoza.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Franc 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.

Densidad: 3.800 plantas x ha. Sistema de Conducción: Espaldero.

Rendimiento/Producción: 80 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 - 24 °C durante 15 días.

Duración de la Maceración Pelicular: 20 - 30 días.

Fermentación Maloláctica: Espontánea, en tanques de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color violeta intenso a la vista. En lo aromático es expresivo y complejo resultado de la perfecta combinación de vides de los terroir de Agrelo y Ugarteche. En nariz afloran notas a especias, eucaliptus y pimientos rojos, aparecen notas de cereza que continúan con una leve arista vegetal. En boca su ataque es suave con mucha intensidad aromática a mentol, hierbas, pasto y cereza. Ideal para acompañar verduras asadas, hortalizas y carnes rojas de textura media, cerdo o pato.



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA