



Quieto

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: 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

Color Rojo con ribetes violetas y de mediana intensidad. En aromas es expresivo y complejo, impronta que le otorga la mixtura de vides seleccionadas de los terroir de Agrelo, Ugarteche y Vista Flores. Notas florales a violetas y fruta roja como frambuesa y cerezas, se ensamblan en nariz otorgando frescura y complejidad. Entrada dulce en boca, su acidez es correcta y los taninos amables, frutado en su amplio recorrido. Ideal para carnes rojas asadas, charcutería con buen estacionamiento, verduras y platos sustentosos.



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA