



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

Quieto / Malbec



- **Origen:** Agrelo, Ugarteche y Vista Flores - MENDOZA.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec.

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:** 977msnm.
- **Superficie:** 35 ha.
- **Densidad:** 3.800 plantas x ha.
- **Sistema:** Espaldero.
- **Rendimiento / Producción:** 90 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:** 20 - 24°C.
- **FERMENTACIÓN:** 15 días.
- **DURACIÓN DE LA MACERACIÓN PELICULAR:** 20 - 30 días.
- **FERMENTACIÓN MALEOLÁCTICA:** Espontánea, en tanques de acero inoxidable.
- **CRianza:** 12 meses en tanques de acero inoxidable y piletas de homigón.
- **Notas de degustación:** Color rojo con ribetes violetas y de intensidad media. Expresivo y complejo en aromas, impronta que le otorga la mixtura de vides seleccionadas de los tres terroirs. Notas florales a violetas y fruta roja como frambuesa y cereza, se ensamblan en nariz otorgando frescura y complejidad. Entrada dulce en boca, correcta acidez y taninos amables, frutado en su amplio recorrido.

Ideal para carnes rojas asadas, charcutería con buen estacionamiento, verduras y platos sustentosos.

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.