



Quieto

Rosado de 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: 90 qq x ha.

Cosecha: Manual, en cajas de 18 kg. durante Febrero - Marzo.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación con Levaduras Indígenas, en tanques de acero inoxidable.

Fermentación Alcohólica: a 13 - 17 °C durante 20 días.

Duración de la Maceración Pelicular: 1-2 horas.

Fermentación Maloláctica: No.

Crianza: 3 meses en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rosado pálido. Posee sutiles aromas florales y de frutos ácidos como cereza y ciruela. Buena estructura, suave, elegante, con final levemente dulce. Ideal para acompañar quesos frescos y frutos de mar. Se recomienda beberlo entre 5 y 8 °C.



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA