



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

Quieto / Rosado de Cabernet Franc



- **Origen:** Agrelo, Ugarteche and Vista Flores - Mendoza.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Cabernet Franc.

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:** 977 msnm.
- **Superficie:** 35 ha.
- **Densidad:** 3.800 plantas x ha.
- **Sistema:** Espaldero.
- **Rendimiento / Producción:** 90 qq x ha.
- **COSECHA:** Febrero - Marzo.
- **SISTEMA DE COSECHA:** Manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

- **FERMENTACIÓN:** Con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
- **TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:** 17 - 19°C.
- **DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN:** 20 días.
- **DURACIÓN DE LA MACERACIÓN:** 1-2 horas.
- **CRIANZA:** 3 meses en tanques de acero inoxidable.
- **Notas de degustación:** De color apenas rosado. 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.

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.