

# 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.*

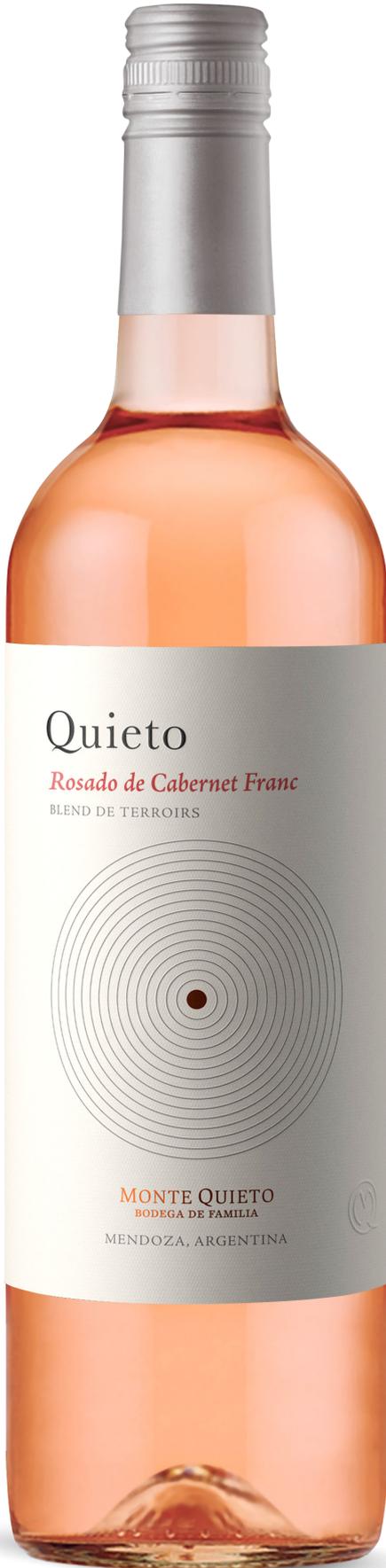
*Duración de la Maceración Pelicular: 1-2 horas.*

*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