



# Quieto

*Syrah*

MENDOZA, ARGENTINA

## ORIGEN

*Ugarteche, Mendoza.*

## COMPOSICIÓN VARIETAL

*Syrah 100%.*

## VIÑEDOS

### 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: 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: 30 - 40 días.*

*Fermentación Maloláctica: Espontánea, en tanques de acero inoxidable.*

*Crianza: 12 meses en tanques de acero inoxidable.*

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

*Color violeta oscuro a la vista. En nariz es expresivo y complejo, resultado del terroir de Ugarteche. Aparecen notas de fruta roja, carne de caza y pimienta blanca. Suave en boca con estructura que aparece al final. Ideal para acompañar pastas con salsa roja y carnes condimentadas.*



MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA