



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