



# MONTEQUIETO

BODEGA DE FAMILIA

## Quieto / Syrah



- **Origen:** Ugarteche - Mendoza.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Syrah.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

- **FINCA LOS HERMANOS:** Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.
- **ALTURA:** 992 msnm.
- **Superficie:** 30 ha.
- **Densidad:** 3.800 plantas x ha.
- **Sistema:** Espaldero.
- **Rendimiento / Producción:** 95 qq x ha.
- **COSECHA:** Marzo - Abril.
- **SISTEMA DE COSECHA:** Manual en cajas de 18 kg.

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA

- **FERMENTACIÓN:** Con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
- **TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:** 20 - 24°C.
- **FERMENTACIÓN:** 15 días.
- **DURACIÓN DE LA MACERACIÓN PELICULAR:** 20 - 30 días.
- **FERMENTACIÓN MALEOLÁCTICA:** Espontánea, en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.
- **CRIANZA:** 12 meses en tanques de acero inoxidable y piletas de hormigón.
- **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.

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.