



MONTEQUIETO

MENDOZA - ARGENTINA

VINO QUIETO 2008

ORIGEN	Agrelo, Ugarteche y Vista Flores MENDOZA.
COMPOSICION	45% Cabernet Franc, 40% Malbec y 15% Cabernet Sauvignon

CARACTERISTICAS DEL VIÑEDO

FINCA ODISEA	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza
ALTURA	950 Metros sobre el nivel del mar
SUPERFICIE	15 Hectáreas
FINCA LOS BARRANCOS	Vista Flores, Tunuyán, Mendoza
ALTURA	977 Metros sobre el nivel del mar
SUPERFICIE	10 Hectáreas
FINCA LOS HERMANOS	Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza
ALTURA	992 Metros sobre el nivel del mar
SUPERFICIE	30 Hectáreas
ORIENTACION	Norte/Sur, con leve inclinación Oeste/Este
DENSIDAD DE PLANTACION	3800 plantas por hectárea
SISTEMA DE CONDUCCION	Espaldero

VINIFICACION Y CRIANZA

RENDIMIENTO / PRODUCCION	85 Quintales por hectárea
COSECHA	Abril y Mayo
SISTEMA DE COSECHA	Cosecha manual en cajas de 18kg
PRENSA	Hidráulica
FERMENTACION	Tanques de acero inoxidable
TEMPERATURA FERMENTACION	28,50°C
DURACION DE FERMENTACION	Entre 7 y 9 Días
DURACION DE MACERACION	Aproximadamente 20 días
PELICULAR	
FERMENTACION MALOLACTICA	Tanques de acero inoxidable (80%) y Barricas de roble Francés (20%)
AÑEJAMIENTO	12 Meses en tanques de acero inoxidable (80%) y Barricas de roble Francés (20%)

BOTELLA

GRADUACION ALCOHOLICA	14.10%
ACIDEZ TOTAL	5.03 g/l
AZUCAR RESIDUAL	1,67 g/l

www.montequieto.com

Degustação no Angeloni em 10/04/2014.