



# MONTEQUIETO

MENDOZA - ARGENTINA

## VINO QUIETO 2009

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

## CARACTERISTICAS DEL VIÑEDO

---

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

## VINIFICACION Y CRIANZA

---

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

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

