vinetur

Lanzamiento Bodega Montequieto: Quieto Rosé Cabernet Franc 2025 en el mes de la celebración de la cepa

Desde Agrelo, en Luján de Cuyo, Mendoza, Monte Quieto Bodega de Familia, es precursora en la plantación y elaboración de esta cepa, desde sus inicios, hace 25 años.

lunes 8 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



El pasado 4 de diciembre se celebró en todo el mundo el Día Internacional del Cabernet Franc. Una variedad cada día más conocida y que gana protagonismo por su elegancia y versatilidad.
Desde Agrelo, en Luján de Cuyo, Mendoza, Monte Quieto Bodega de Familia, es precursora en la plantación y elaboración de esta cepa, desde sus inicios, hace 25 años.

El Cabernet Franc es una variedad elegantemente aromática, con gran acidez y taninos finos y elegantes. En Argentina tiene cada vez más crecimiento en superficie plantada y en la aceptación y disfrute de los consumidores. Desde el 2010 a la fecha la cantidad de hectáreas de Cabernet Franc se incrementaron en un 150%.



Un vino suave y eleganteEl Quieto Rosé es un Cabernet Franc elaborado con uvas de nuestra casa en Luján de Cuyo.Este varietal está realizado con un proceso de vinificación muy cuidadoso. Como todos los vinos de bodega Monte Quieto, las uvas fueron seleccionadas celosamente y con máximos niveles de exigencia.



La añada 2025 de Quieto Rosé, llega con la promesa de consolidar el estilo de Monte Quieto: vinos que transmiten autenticidad y respeto por la tierra El Quieto Rosé es un vino de color rosado pálido. Con sutiles aromas florales y de frutos ácidos como la ciruela y la cereza. Tiene buena estructura, es suave y elegante con un final levemente dulce. Se recomienda beberlo entre 5 y 8°. Y es ideal para acompañar con quesos frescos y un rico plato de pesca o un risotto. Precio sugerido $17.500

"El Quieto Rosé Cabernet Franc, añada 2025 es producto de una cosecha bien temprana, lo que nos ha dado un vino con mucha frescura, delicadeza y aromas muy sutiles. Se fermentó con levaduras indígenas y se le hizo un trabajo sobre borras durante 6 meses, para reafirmar en boca las notas a levadura y a sucrosidad", nos cuenta Leonardo Quercetti, enólogo de Monte Quieto.

Sobre los viñedos de Monte Quieto y sus vinos La primera finca que dio vida a los vinos de Monte Quieto fue Odisea, ubicada en Agrelo, Luján de Cuyo, a 950 msnm. Entre 2001 y 2002 plantaron sus primeras 16 hectáreas. Encontraron las condiciones ideales para la perfecta expresión del Cabernet Franc, gracias a un suelo franco limoso en superficie, poco profundo y con un fondo de canto rodado, típico suelo aluvional de Mendoza. Unos años más tarde decidieron sumar otras dos fincas: una en Ugarteche y otra en Vista Flores. Así, comenzaron a trabajar con la diversidad de los terruños

además de la complejidad desde el corte de varietales. La finca Los Hermanos, ubicada en Ugarteche, posee suelos mayormente arenosos, con poca arcilla superficial, muchas piedras, profundos y permeables. Allí poseen un viñedo de Malbec, de 45 años de antigüedad, y también plantaron Cabernet Franc y Syrah.

Finalmente, Finca los Barrancos (Vista Flores, Tunuyán) se destaca por estar en una zona de mayor amplitud térmica y con otoños más fríos. Los suelos son de textura arenosa, esqueléticos y bastante profundos que permiten el desarrollo de un buen sistema radicular. Fue el lugar elegido para cultivar el Malbec. Con uvas provenientes de las tres fincas, Monte Quieto elabora los ejemplares de sus líneas Quieto (Rosado, Malbec, Cabernet Franc y Syrah), Alegre (Gran corte de Cabernet Franc, Malbec, Syrah y Gran Corte Blend) y Enlace, todos con enología de Leonardo Quercetti y producidos íntegramente a partir de uvas propias, celosamente cuidadas y recolectadas a mano. El respeto a las tradiciones de la viticultura de Mendoza da por resultado vinos que conservan y aseguran la expresión más pura y directa de los terruños que le dieron origen.

Datos de contacto: Dirección: Cobos 12290, Agrelo, Luján de Cuyo, Provincia de Mendoza Ventas Buenos Aires: +54 9 11 2648 6207 (Guillermo Cornella) Distribuidores resto del país: + 54 9 261 691 7095 @bodegamontequieto.

Por Mariana Bergutz Comunicación Travel Food and Wines @revistatravelgourmet