



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



## 2017 DECERO CABERNET SAUVIGNON REMOLINOS VINEYARD



### VENDIMIA 2017

La cosecha 2017 se presentó con un invierno moderado y seco, con temperaturas levemente más cálidas de lo habitual. Una primavera seca y fría, sorprendió con una helada tardía. Esta redujo naturalmente los rendimientos de nuestro viñedo Remolinos, pero no así su calidad, que se vio incrementada brindando una mayor concentración de fruta en nuestros vinos. Durante los meses de cosecha (Marzo – Abril), se presentaron precipitaciones aisladas, las cuales no fueron suficientes para generar una alteración en la consistencia de los mismos.

### REMOLINOS VINEYARD, AGRELO, MENDOZA

ALTITUD: 1050 m s.n.m.  
SUELO: Aluvial rico en grava.  
PRODUCCIÓN: 9.000 kg por hectárea.  
CANOPIA: Intenso raleo de hojas y racimos. Raleo hasta dejar 1 o 2 racimos por brote.  
COSECHA A MANO: Entre el 7 y el 10 de Abril de 2017.

### ELABORACIÓN

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despallado, granos luego de la despalladora.  
TRANSPORTE: Sistema por gravedad.  
ELABORACIÓN: 25 a 30 días de maceración total, 5 a 7 días de maceración en frío, 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 28-29°C, 15-18 días de maceración post fermentativa.  
CRIANZA: 14 meses en barricas de roble francés (30% nuevas). Fermentación maloláctica en barricas.

### DECERO CABERNET SAUVIGNON, REMOLINOS VINEYARD 2017

2017 Decero Cabernet Sauvignon despliega clásicas notas de cassis, cedro y grafito reunidas por taninos estructurales que se beneficiaron con el paso de 14 meses por barricas de roble francés. Un Cabernet Sauvignon de estilo clásico, elegante y bien estructurado.

ALC 14,6%

pH 3,60

ACIDEZ TOTAL 5.88 g/l