



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



**2017 DECERO MINI EDICIONES  
CABERNET FRANC, 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: Suelos de bajo vigor.  
CLONES: Cabernet Franc 312 & 327.(Bordeaux, France)  
PRODUCCIÓN: 7.000 kg por hectárea.  
CANOPIA: Intenso raleo de hojas y racimos en las caras Este y Oeste para facilitar un buen flujo de aire. Raleo hasta dejar 1 o 2 racimos por brote.  
COSECHA A MANO: 8 de Abril de 2017.

**ELABORACIÓN**

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despalillado y de granos luego de la despalilladora.  
TRANSPORTE: Sistema por gravedad.  
ELABORACIÓN: Crio-maceración prefermentativa a -5/-6° C durante 48 horas en barriles de roble francés de 600L. Posterior maceración en frío por 14 días.  
FERMENTACIÓN: Fermentación alcohólica a bajas temperaturas 15-22° C para preservar la aromaticidad y frescura de sabores. Maceración post-fermentativa de 10-12 días, luego descubado. Se realiza la fermentación maloláctica en barriles de roble francés de 600L.  
CRIANZA: 16 meses en barriles de roble francés de 600L.

**DECERO MINI EDICIONES CABERNET FRANC,  
REMOLINOS VINEYARD 2017**

Este Cabernet Franc pasa a formar parte del rango Mini Ediciones, de 'variedades inusuales y edición limitada'. Sólo se produjeron 4793 botellas de esta cosecha. El vino es una verdadera expresión de la variedad mostrando pimientos, grafito y notas de ciruela que son amalgamadas por un cuerpo medio de textura sedosa. Un Cabernet Franc bien estructurado con gran potencial de guarda.

ALC 14,5%

pH 3,70

ACIDEZ TOTAL 5,36g/l



SINGLE VINEYARD WINES HANDCRAFTED FROM SCRATCH