



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



**2017 DECERO SYRAH
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 arcillas.
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: 21 de Marzo 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.
CRIANZA: 15-18 días de maceración post fermentativa. 14 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas. Fermentación maloláctica en barricas.

DECERO SYRAH, REMOLINOS VINEYARD 2017

2017 Decero Syrah ofrece sabores carnosos que se combinan con higos y notas minerales. Es un vino que en su estructura recuerda mucho a los Syrah del norte del valle del Rhone en Francia. Sus taninos son sedosos y el vino tiene un perfil de paladar prolongado. Los 14 meses en barricas de roble francés otorgan complejidad y textura.

ALC 14,9%

pH 3,51

ACIDEZ TOTAL 5,06g/l