



THE OWL & THE DUST DEVIL *from* FINCA DECERO

2017 THE OWL & THE DUST DEVIL CABERNET SAUVIGNON

Presenta como característica principal un perfil aromático demarcado por notas de frutos rojos, especias y grafito, amalgamados por taninos sedosos y seductores. Fiel exponente de nuestro viñedo Remolinos.

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

Se encuentra ubicado a 1050 m s.n.m. en Alto Agrelo- Luján de Cuyo, una de las zonas vitivinícolas con mayor prestigio de Argentina. Bautizamos así a nuestro amable Viñedo Remolinos por los pequeños vórtices que forma el viento sobre nuestras viñas justo antes de la cosecha. Plantamos nuestro Cabernet Sauvignon en suelos de origen aluvial, ricos en grava, típicos de algunos de los mejores viñedos de Cabernet Sauvignon del mundo. Se realiza un intenso raleo de hojas y racimos. Las uvas fueron recolectadas a mano en pequeñas cajas del 7 al 10 de Abril de 2017.

ELABORACIÓN

Todas las uvas que procesamos en Finca Decero pasan por 4 rigurosas etapas de selección, dos de ellas en viñedo y las restantes en bodega; llegando a una selección óptima de cada grano de uva que ingresa a nuestros tanques de acero inoxidable, donde se realiza la fermentación alcohólica. Dicho proceso se lleva a cabo en 25–28 días, comprendidos entre maceración prefermentativa, fermentativa y post fermentativa. Una vez finalizado, bajamos todo el vino a barricas de roble francés durante 14 meses, donde el 20% es madera de primer uso.

ALCOHOL: 14,6% pH: 3,60 ACIDEZ TOTAL: 5,88g/l
VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON

