



## THE OWL & THE DUST DEVIL *from* FINCA DECERO

### **2017 THE OWL & THE DUST DEVIL ICON BLEND**

En la vendimia 2017 el varietal predominante del corte es el Malbec. Un vino complejo, armónico y de muy buena estructura como resultado del meticuloso trabajo de 'assemblage'. La composición de la vendimia 2017 de Malbec (50%), Cabernet Sauvignon (20%), Petit Verdot (16%), Tannat (11%) y Cabernet Franc (3%) es el origen de un vino con intensas notas frutales, viva acidez y una perfecta estructura tánica.

### **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**

Las uvas provienen exclusivamente del sector Oeste de nuestro viñedo Remolinos, ubicado a 1050 metros sobre el nivel del mar, en Agrelo, Mendoza. Las vides se plantaron en suelos de bajo vigor, gruesos y ricos en gravas. Cuidadas artesanalmente, las plantas fueron deshojadas en la canopia que mira al Este y raleadas hasta dejar sólo un racimo por brote. Las mismas fueron cosechadas manualmente en pequeñas cajas del 29 de Marzo al 11 de Abril del 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 por 18 meses, donde el 40% es madera de primer uso.

**ALCOHOL:** 14,5%

**pH:** 3,58

**ACIDEZ TOTAL:** 5,24g/l

**COMPOSICIÓN DEL CORTE:** 50% MALBEC, 20% CABERNET SAUVIGNON, 16% PETIT VERDOT, 11% TANNAT, 3% CABERNET FRANC

