



THE OWL & THE DUST DEVIL *from* FINCA DECERO

2017 THE OWL & THE DUST DEVIL MALBEC

The Owl & The Dust Devil Malbec 2017, de color rojo violáceo profundo, presenta una gran intensidad aromática con notas de frutos rojos y violetas, tan características de nuestro viñedo Remolinos. Es un vino de cuerpo medio, muy bien equilibrado, con acidez fresca, taninos suaves y elegantes, fruto de una maduración de 14 meses en barricas de roble francés.

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. Con respecto a la textura del suelo, prevalece la estructura franco limoso profundo. Las uvas fueron recolectadas a mano en pequeñas cajas del 21 de Marzo al 21 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: 14,3% **pH:** 3,60 **ACIDEZ TOTAL:** 5,40 g/l
VARIETAL: 100% MALBEC