



FINCA DECERO
SINGLE VINEYARD WINES



2 0 1 8 D E C E R O C A B E R N E T S A U V I G N O N
R E M O L I N O S V I N E Y A R D



VENDIMIA 2018

Debido a la helada primaveral del 13 de Octubre, obtuvimos una disminución en los rendimientos de nuestro viñedo Remolinos. A su vez, experimentamos un verano cálido y seco, que nos otorgó óptimas condiciones de sanidad y madurez en las bayas, alcanzando un alto potencial fenólico. Estos vinos se distinguen por su elegancia, perfiles muy bien definidos, equilibrados y con mayor concentración que en añadas anteriores. La vendimia 2018 se destaca por ser una cosecha excepcional en Mendoza.

REMOLINOS VINEYARD, AGRELO, MENDOZA

ALTITUD: 1050 m s.n.m.
SUELO: Aluvial rico en grava.
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: Entre el 27 de Marzo y el 9 de Abril, 2018.

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. 15-18 días de maceración post fermentativa.
CRIANZA: 14 meses en barricas de roble francés (30% nuevas). Fermentación maloláctica en barricas.

**DECERO CABERNET SAUVIGNON,
REMOLINOS VINEYARD 2018**

2018 Decero Cabernet Sauvignon despliega clásicas notas de cassis, cedro y grafito reunidas por taninos estructurales que se beneficiaron con el paso de 14 meses por barricas de roble francés. Un Cabernet Sauvignon de estilo clásico, elegante y bien estructurado.

ALC 14,5%

pH 3,50

ACIDEZ TOTAL 5,44 g/l