



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



2018 DECERO MALBEC REMOLINOS VINEYARD



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: De montaña de textura gruesa.
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 21 de Marzo y el 16 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. 25-24°C en las parcelas más aromáticas y 28-29°C en las parcelas donde se desea mayor concentración y estructura.
CRIANZA: 15 a 18 días de maceración post fermentativa. 14 meses en barricas de roble francés (30% nuevas) y fermentación maloláctica en barricas. 10% del vino no pasa por roble y se mantiene en tanques para preservar los delicados aromas de violetas.

DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD 2018

Decero Malbec 2018 continúa con el estilo que caracteriza a nuestro viñedo Remolinos, mostrando intensos aromas a violetas, acompañados de frutas rojas como cerezas y frambuesas. 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.

ALC 14,5%

pH 3,50

ACIDEZ TOTAL 5,25 g/l

SINGLE VINEYARD WINES HANDCRAFTED FROM SCRATCH