



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



**2018 DECERO MINI EDICIONES
CABERNET FRANC, 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: Suelos de bajo vigor.
CLONES: Cabernet Franc 312 & 327. (Bordeaux, France)
PRODUCCIÓN: 7.000 kg por hectárea.
CANOPIA: Intenso raleo de hojas y racimos en las caras Este y Oeste para facilitar un buen flujo de aire. Raleo hasta dejar 1 o 2 racimos por brote.

COSECHA A MANO: Del 4 al 6 de Abril de 2018.

ELABORACIÓN

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despallado y de granos luego de la despalladora.
TRANSPORTE: Sistema por gravedad.
ELABORACIÓN: Crio-maceración prefermentativa a -5/-6° C durante 48 horas en barriles de roble francés de 600L. Posterior maceración en frío por 14 días.
FERMENTACIÓN: Fermentación alcohólica a bajas temperaturas 15-22° C para preservar la aromaticidad y frescura de sabores. Maceración post-fermentativa de 10-12 días, luego descubado. Se realiza la fermentación maloláctica en barriles de roble francés de 600L.
CRIANZA: 16 meses en barriles de roble francés de 600L.

**DECERO MINI EDICIONES CABERNET FRANC,
REMOLINOS VINEYARD 2018**

Este Cabernet Franc pasa a formar parte del rango Mini Ediciones, de 'variedades inusuales y edición limitada'. Sólo se produjeron 7192 botellas de esta cosecha. El vino es una verdadera expresión de la variedad mostrando pimientos, grafito y notas de ciruela que son amalgamadas por un cuerpo medio de textura sedosa. Un Cabernet Franc bien estructurado con gran potencial de guarda.

ALC 14,5%

pH 3,60

ACIDEZ TOTAL 5,01 g/l

SINGLE VINEYARD WINES HANDCRAFTED FROM SCRATCH