



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



**2018 DECERO MINI EDICIONES TANNAT,
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: Poco vigorosos, areno-limosos
CLONES: Tannat 944. (Origen: Bordeaux)
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 11 de Abril de 2018.

ELABORACIÓN

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despalillado, granos luego de la despalilladora.
TRANSPORTE: Sistema por gravedad.
ELABORACIÓN: 30 días de maceración total, 7 días de maceración en frío, 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 27°C.
CRIANZA: 18 días de maceración post fermentativa. 16 meses en barricas de roble francés (50% nuevas y 50% segundo uso). Fermentación maloláctica en barricas.

**DECERO MINI EDICIONES TANNAT,
REMOLINOS VINEYARD 2018**

El Tannat es uno de nuestros tres vinos de 'variedades poco comunes y edición limitada'. Sólo elaboramos 1,200 botellas de esta cosecha 2018. De gran intensidad colorante y una estructura tánica típica de esta variedad, el vino pasa 16 meses por barricas de roble francés y luego es añejado 2 años en botella. Sus taninos son estructurados pero amables y jugosos; de gran complejidad, con aromas de frutas negras y notas especiadas.

ALC 14,8%

pH 3,67

ACIDEZ TOTAL 5,32 g/l