



THE OWL & THE DUST DEVIL *from* FINCA DECERO

2018 THE OWL & THE DUST DEVIL MALBEC

The Owl & The Dust Devil Malbec 2018, 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 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

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 16 de Abril de 2018.

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: 14,5% **pH:** 3,50 **ACIDEZ TOTAL:** 5,25g/l
VARIETAL: 100% MALBEC