



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



2019 DECERO CABERNET SAUVIGNON REMOLINOS VINEYARD



VENDIMIA 2019

La vendimia 2019 fue una excelente cosecha en el viñedo de Agrelo de Finca Decero. Comenzamos con una primavera donde se registraron mayores precipitaciones de lo normal, sin dar lugar a generar un impacto en la calidad ni en la producción de dicha añada. Luego durante la época de maduración, se observaron temperaturas levemente más bajas de lo habitual, acompañada de escasas precipitaciones, lo que resultó en una extraordinaria cosecha desde el punto de vista de sanidad y potencial polifenólico. Debido a las condiciones climáticas obtuvimos vinos con muy buena concentración de aromas, sabor y color.

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 5 y el 17 de Abril, 2019.

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

DECERO CABERNET SAUVIGNON, REMOLINOS VINEYARD 2019

2019 Decero Cabernet Sauvignon despliega clásicas notas de casis, 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 3,57

ACIDEZ TOTAL 5,62 g/l