



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



## 2019 DECERO MALBEC 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: 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 20 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. 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 2019 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 3,56

ACIDEZ TOTAL 5,61 g/l

SINGLE VINEYARD WINES HANDCRAFTED FROM SCRATCH