



## THE OWL & THE DUST DEVIL *from* FINCA DECERO

### **2019 THE OWL & THE DUST DEVIL CABERNET SAUVIGNON**

Presenta como característica principal un perfil aromático demarcado por notas de frutos rojos, especias y grafito, amalgamados por taninos sedosos y seductores. Fiel exponente de nuestro viñedo Remolinos.

#### **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**

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. Plantamos nuestro Cabernet Sauvignon en suelos de origen aluvial, ricos en grava, típicos de algunos de los mejores viñedos de Cabernet Sauvignon del mundo. Se realiza un intenso raleo de hojas y racimos. Las uvas fueron recolectadas a mano en pequeñas cajas del 5 de Marzo al 14 de Abril de 2019.

#### **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:** 3,61      **ACIDEZ TOTAL:** 5,45g/l  
**VARIETAL:** 100% CABERNET SAUVIGNON