



THE OWL & THE DUST DEVIL *from* FINCA DECERO

2019 THE OWL & THE DUST DEVIL MALBEC

The Owl & The Dust Devil Malbec 2019, 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 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. Con respecto a la textura del suelo, prevalece la estructura franco limoso profundo. Las uvas fueron recolectadas a mano en pequeñas cajas del 14 de Marzo al 24 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: 3,58

ACIDEZ TOTAL: 5,52g/l

VARIETAL: 100% MALBEC

