

FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



2018 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

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

ALTITUD: 1050 m s.n.m.

SUELO: Suelos poco vigorosos, franco areno-limosos con presencia de canto rodado.

PRODUCCIÓN: 4.500 kg por hectárea.

CANOPIA: Realizamos un leve deshoje de la cara Este y mantenemos una producción de 1-2 racimos por brote.

COSECHA A MANO: Entre el 21 de Marzo y el 9 de Abril de 2018.

ELABORACIÓN

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despallado, granos luego de la despalladora.

TRANSPORTE: Sistema por gravedad.

ELABORACIÓN: Todos los componentes son elaborados en base a microvinificaciones en barricas de 600L. La fermentación se lleva a cabo de 5 a 7 días de maceración en frío, 8-10 días de fermentación alcohólica a 24-25°C en las parcelas más aromáticas y 27-28°C en las parcelas donde se desea mayor concentración y estructura.

CRianza: 10 a 15 días de maceración post fermentativa. 20 meses en barricas nuevas de roble francés.

DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD 2018

Excelente combinación de aromas a violetas y frutos rojos, típicos del Malbec, que se complementan con frutas negras y especias provenientes del Cabernet Sauvignon. Estos aromas, conjugados con la estructura tánica del Petit Verdot y Tannat, hacen que este vino sea excepcional.

COMPOSICIÓN: 65% Malbec, 28% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Tannat

ALC 14,7%

pH 3,61

ACIDEZ TOTAL 5,81g/l



SINGLE VINEYARD WINES HANDCRAFTED FROM SCRATCH