

FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



2018 DECERO SYRAH 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: Aluvial rico en arcillas.
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: 19 de Marzo de 2018.

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 SYRAH, REMOLINOS VINEYARD 2018

2018 Decero Syrah ofrece sabores carnosos que se combinan con higos y notas minerales. Es un vino que en su estructura recuerda mucho a los Syrah del norte del valle del Rhone en Francia. Sus taninos son sedosos y el vino tiene un perfil de paladar prolongado. Los 14 meses en barricas de roble francés otorgan complejidad y textura.

ALC 14,5%

pH 3,62

ACIDEZ TOTAL 4,95 g/l