



THE OWL & THE DUST DEVIL

from FINCA DECERO

2018 THE OWL & THE DUST DEVIL ICON BLEND

En la vendimia 2018 el varietal predominante del corte es el Malbec. Un vino complejo, armónico y de muy buena estructura como resultado del meticuloso trabajo de 'assemblage'. La composición de la vendimia 2017 de Malbec (54%), Cabernet Sauvignon (21%), Petit Verdot (16%) y Tannat (9%) es el origen de un vino con intensas notas frutales, viva acidez y una perfecta estructura tánica.

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

Las uvas provienen exclusivamente del sector Oeste de nuestro viñedo Remolinos, ubicado a 1050 metros sobre el nivel del mar, en Agrelo, Mendoza. Las vides se plantaron en suelos de bajo vigor, gruesos y ricos en gravas. Cuidadas artesanalmente, las plantas fueron deshojadas en la canopia que mira al Este y raleadas hasta dejar sólo un racimo por brote. Las mismas fueron cosechadas manualmente en pequeñas cajas del 21 de Marzo al 9 de Abril del 2018.

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 por 18 meses, donde el 40% es madera de primer uso.

ALCOHOL: 14,5%

pH: 3,61

ACIDEZ TOTAL: 5,81g/l

COMPOSICIÓN DEL CORTE: 54% MALBEC, 21% CABERNET SAUVIGNON, 16% PETIT VERDOT, 9% TANNAT.

