

THE OWL & THE DUST DEVIL

2015 The Owl & The Dust Devil, de FincaDecero

Este vino tinto es un corte 'single vineyard' de Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot y Tannat. El Cabernet Sauvignon hace su aporte de estructura y carácter apoyado por la intensidad aromática y perfil sedoso del Malbec. El Petit Verdot y el Tannat no sólo hacen un aporte de estructura sino también de profundidad y paladar que auguran un excepcional potencial de guarda.

Vendimia 2015

La cosecha 2015 se caracterizó por una primavera y comienzo de verano particularmente cálidos, lo que produjo un adelantamiento de la cosecha en 10-15 días. Aún cuando hubo lluvias frecuentes en el verano, la cosecha fue finalmente de bajo volumen pero de una muy alta calidad. Estas uvas cosechadas tempranamente nos dieron mayor acidez que lo normal y una concentración ligeramente menor, haciendo que esta añada 2015 sea también ligeramente más elegante que su predecesora. Dada la alta calidad del Cabernet Sauvignon en esta añada, el corte se inclina a su favor como la variedad marginalmente predominante.

Finca Decero, Remolinos Vineyard, Agrelo, Mendoza, Argentina

Las uvas provienen exclusivamente del sector Oeste de nuestro viñedo Remolinos a 1050 metros en la sub-apelación de Agrelo en 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 uvas fueron cosechadas manualmente en pequeñas cajas del 20 de Marzo al 10 de Abril de 2015.

Enología

Las uvas pasaron por las cuatro etapas de selección que realizamos en Finca Decero incluida la selección grano por grano antes de ingresar por gravedad a los pequeños tanques de fermentación. El proceso se inició con 7 días de maceración en frío seguidos de 10 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 25-26° C para las parcelas más aromáticas y 28-29° C para parcelas con mayor concentración y estructura. Finalmente se realizó una maceración post-fermentativa de 15 días antes de pasar a pequeñas barricas de roble Francés (40% nuevas) por 18 meses para su maduración. Sólo al final de todo este proceso es que se realizó la selección final de lotes y se decidió en la composición óptima del corte. Finalmente fue embotellado en su totalidad el 29 de Noviembre de 2016, de una sola vez para asegurar la consistencia de una botella a otra.

Alcohol: 14,5%

pH: 3,7

Acidez Total: 5,58g/l

Composición del Corte: 39% Cabernet Sauvignon, 32% Malbec, 19% Petit Verdot, 10% Tannat

