



THE OWL & THE DUST DEVIL

from FINCA DECERO



2016 THE OWL & THE DUST DEVIL ICON BLEND

En la vendimia 2016 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 2016 de Malbec (50%), Cabernet Sauvignon (26%), Petit Verdot (12%), Tannat (8%) y Cabernet Franc (4%) es el origen de un vino con intensas notas frutales, viva acidez y una perfecta estructura tánica.

VENDIMIA 2016

Todos los pronósticos adelantaban que la cosecha 2016 sería similar a la 2015 en cuanto a las temperaturas y lluvias. Considerando esta situación, deshojamos no solo en la cara de la canopia que mira al Este sino también en la cara que da al Oeste, para asegurar un buen flujo de aire que contrarrestara las frescas lluvias. Este año, las lluvias intermitentes se detuvieron en Enero y durante Febrero-Marzo, meses más secos, se alcanzó una muy buena madurez fenólica. Esta añada se expresa con alta acidez, alcoholes menores a lo normal y notas frescas en los vinos.

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 solo un racimo por brote. Las uvas fueron cosechadas manualmente en pequeñas cajas del 20 de Marzo al 21 de Abril del 2016.

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: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 5,96g/l

COMPOSICIÓN DEL CORTE: 50% MALBEC, 26% CABERNET SAUVIGNON, 12% PETIT VERDOT, 8% TANNAT, 4% CABERNET FRANC