



THE OWL & THE DUST DEVIL *from* FINCA DECERO

2019 THE OWL & THE DUST DEVIL ICON BLEND

En la vendimia 2019 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 (50%), Cabernet Sauvignon (20%), Petit Verdot (20%) y Tannat (10%) es el origen de un vino con intensas notas frutales, viva acidez y una perfecta estructura tánica.

VENDIMIA 2019

La vendimia 2019 fue una excelente cosecha en el viñedo de Agrelo de Finca Decero. Comenzamos con una primavera donde se registraron mayores precipitaciones de lo normal, sin dar lugar a generar un impacto en la calidad ni en la producción de dicha añada. Luego durante la época de maduración, se observaron temperaturas levemente más bajas de lo habitual, acompañada de escasas precipitaciones, lo que resultó en una extraordinaria cosecha desde el punto de vista de sanidad y potencial polifenólico. Debido a las condiciones climáticas obtuvimos vinos con muy buena concentración de aromas, sabor y color.

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 8 al 12 de Abril del 2019.

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: 3,48

ACIDEZ TOTAL: 5,36g/l

COMPOSICIÓN DEL CORTE: 50% MALBEC, 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% PETIT VERDOT, 10% TANNAT.

