



SINGLE VINEYARD WINES



2020 DECERO MINI EDICIONES CABERNET FRANC, REMOLINOS VINEYARD

VENDIMIA 2020

La vendimia 2020 fue una excelente cosecha en Remolinos Vineyard. Podemos destacar que la época de brotación estuvo dentro de los parámetros normales, previo a dicho estado fenológico aconteció una helada a principios de octubre que no produjo daños visibles. El verano se caracterizó por ser más cálido de lo habitual, con precipitaciones normales, lo que llevó a tener una cosecha con extraordinaria sanidad y madurez en las bayas. Este año quedará en el recuerdo ya que el 19 de Marzo se decretó cuarentena obligatoria en Argentina a causa de la pandemia Covid-19. Lo que conllevó a una reorganización estructural, focalizando todos nuestros esfuerzos y compromisos en la calidad de nuestros vinos 2020, obteniendo resultados muy satisfactorios.

REMOLINOS VINEYARD, AGRELO, MENDOZA

ALTITUD: 1050 m s.n.m.
SUELO: Suelos de bajo vigor.
CLONES: Cabernet Franc 312 & 327. (Bordeaux, France)
PRODUCCIÓN: 7.000 kg por hectárea.
CANOPIA: Intenso raleo de hojas y racimos en las caras Este y Oeste para facilitar un buen flujo de aire. Raleo hasta dejar 1 o 2 racimos por brote.
COSECHA A MANO: El 27 de Marzo de 2020.

ELABORACIÓN

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despallado y de granos luego de la despalladora.
TRANSPORTE: Sistema por gravedad.
ELABORACIÓN: Crio-maceración prefermentativa a -5/-6° C durante 48 horas en barriles de roble francés de 600L. Posterior maceración en frío por 14 días.
FERMENTACIÓN: Fermentación alcohólica a bajas temperaturas 15-22° C para preservar la aromaticidad y frescura de sabores. Maceración post-fermentativa de 10-12 días, luego descubado. Se realiza la fermentación maloláctica en barriles de roble francés de 600L.
CRIANZA: 16 meses en barriles de roble francés de 600L.

DECERO MINI EDICIONES CABERNET FRANC, REMOLINOS VINEYARD 2020

Este Cabernet Franc pasa a formar parte del rango Mini Ediciones, de 'variedades inusuales y edición limitada'. Sólo se produjeron 7.810 botellas de esta cosecha. El vino es una verdadera expresión de la variedad mostrando pimientos, grafito y notas de ciruela que son amalgamadas por un cuerpo medio de textura sedosa. Un Cabernet Franc bien estructurado con gran potencial de guarda.

ALC 14,5%

pH 3,48

ACIDEZ TOTAL 5,62 g/l

SINGLE VINEYARD WINES HANDCRAFTED FROM SCRATCH

