



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



## 2020 DECERO SYRAH 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. 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: Aluvial rico en arcillas.  
PRODUCCIÓN: 9.000 kg por hectárea.  
CANOPIA: Intenso raleo de hojas y racimos. Raleo hasta dejar 1 o 2 racimos por brote.  
COSECHA A MANO: 11 de Marzo de 2020.

### ELABORACIÓN

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despallado, granos luego de la despalladora.  
TRANSPORTE: Sistema por gravedad.  
ELABORACIÓN: 25 a 30 días de maceración total, 5 a 7 días de maceración en frío, 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 28-29°C.  
CRIANZA: 15-18 días de maceración post fermentativa.  
14 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas. Fermentación maloláctica en barricas.

### DECERO SYRAH, REMOLINOS VINEYARD 2020

2020 Decero Syrah ofrece sabores carnosos que se combinan con higos y notas minerales. Es un vino que en su estructura recuerda mucho a los Syrah del norte del valle del Rhone en Francia. Sus taninos son sedosos y el vino tiene un perfil de paladar prolongado. Los 14 meses en barricas de roble francés otorgan complejidad y textura.

ALC 14,5%

pH 3,53

ACIDEZ TOTAL 5,25 g/l

SINGLE VINEYARD WINES HANDCRAFTED FROM SCRATCH