



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. 15-18 días de maceración post fermentativa.
CRIANZA: 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