



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



2021 DECERO MINI EDICIONES TANNAT, REMOLINOS VINEYARD



VENDIMIA 2021

La 2021 fue una añada fría y ligeramente más lluviosa que la anterior. Tuvimos una helada el 5 de Octubre que por suerte no ocasiono ningún daño ya que aún no comenzaba la brotación. Los rendimientos fueron normales, con uvas de excelente calidad y sanidad. El clima frío proporcionó tintos de gran concentración, azúcares moderados y una acidez óptima.

REMOLINOS VINEYARD, AGRELO, MENDOZA

ALTITUD: 1050 m s.n.m.
SUELO: Poco vigorosos, areno-limosos
CLONES: Tannat 944. (Origen: Bordeaux)
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: 1 de Abril de 2021.

ELABORACIÓN

DESPALILLADO: Selección de racimos antes del despallado, granos luego de la despalladora.
TRANSPORTE: Sistema por gravedad.
ELABORACIÓN: 30 días de maceración total, 7 días de maceración en frío, 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 27°C.
CRIANZA: 18 días de maceración post fermentativa. 16 meses en barricas de roble francés (50% nuevas y 50% segundo uso). Fermentación maloláctica en barricas.

DECERO MINI EDICIONES TANNAT, REMOLINOS VINEYARD 2021

El Tannat es uno de nuestros tres vinos de 'variedades poco comunes y edición limitada'. Sólo elaboramos 1,250 botellas de esta cosecha 2021. De gran intensidad colorante y una estructura tánica típica de esta variedad, el vino pasa 16 meses por barricas de roble francés y luego es añejado 2 años en botella. Sus taninos son estructurados pero amables y jugosos; de gran complejidad, con aromas de frutas negras y notas especiadas.

ALC 14,5% pH 3,64 ACIDEZ TOTAL 5,66 g/l