



FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES



2023 DECERO ROSÉ REMOLINOS VINEYARD

VENDIMIA 2023

La vendimia 2023 fue una cosecha excepcional en Remolinos Vineyard. Experimentamos un año levemente más cálido que lo habitual con heladas tempranas en el mes de Octubre; hecho que nos condujo a obtener una menor producción. Ésta especial combinación de temperaturas y bajos rendimientos, dio lugar a una cosecha dos semanas más temprana que la media. Se obtuvo un vino con alcoholes potenciales más bajos, de acidez equilibrada y excelente sanidad.

REMOLINOS VINEYARD, AGRELO, MENDOZA

ALTITUD: 1050 m s.n.m.
SUELO: Aluviales y coluviales, franco limosos, ricos en carbonato de calcio.
CLONES: Selección masal.
PRODUCCIÓN: 8.000 kg por hectárea (2Kg por planta).
CANOPIA: Raleo de hojas en la cara este para facilitar un buen flujo de aire e iluminación de los racimos.
COSECHA A MANO: El 13 de febrero de 2023.

ELABORACIÓN

PRENSADO: Las bayas son cosechadas durante la madrugada, pasando por tres procesos de selección. Luego, se realiza un despalillado suave de los racimos para posteriormente tomar lugar el proceso de prensado.
CLARIFICACIÓN: Una vez terminado el proceso de prensado, se baja la temperatura a 7-10°C para favorecer la clarificación del mismo. Luego de 24 horas realizamos un trasiego donde separamos el mosto clarificado de sus borras.
FERMENTACIÓN: El 80% se encuba en tanques de acero inoxidable y el 20% en barricas francesas de segundo uso. La fermentación se realiza entre 13-15° C para preservar la aromaticidad y frescura del vino. Una vez finalizada, no se realiza fermentación maloláctica y se conserva durante 2 meses en los mismos recipientes esperando ser fraccionado los primeros días de junio.

DECERO ROSÉ, REMOLINOS VINEYARD 2023

Esta es la cosecha inaugural del Decero Rosé 2023. Continúa el estilo elegante que caracteriza a nuestro viñedo Remolinos. Sólo se produjeron 1.930 botellas. Es un vino fresco y delicado, donde predominan notas de durazno blanco, jazmín y de final cítrico.

ALCOHOL 12,00 %,

pH 3,14

ACIDEZ TOTAL 6,95 g/l

