

2007 DECERO SYRAH, REMOLINOS VINEYARD

Decero. De lo que alguna vez fue una tierra árida y desolada al pie de los Andes en Argentina, nació Finca Decero. Vid por vid criamos este singular viñedo. Libres de ataduras y sólo comprometidos con la calidad. Lo hacemos a mano, de una manera humana, sustentable, respetuosa. Conociendo nuestros suelos centímetro por centímetro. Sólo así nuestros vinos serán honestos, una genuina expresión del potencial de nuestro Viñedo Remolinos. Hechos Amano, y Decero.

VENDIMIA 2007

La vendimia 2007 fue excelente en Remolinos Vineyard. Las temperaturas diarias durante la temporada fueron mayores a lo usual pero con noches más frías. Esto produjo un buen balance entre acidez/azúcar, colores intensos y taninos delicados. La humedad fue apenas mayor pero los "Remolinos" mantuvieron nuestras uvas secas y sanas. Las condiciones climáticas fueron algo más frescas en Febrero y se adelantó la cosecha cerca de 15 días respecto de lo usual. La calidad de las uvas durante la cosecha 2007 fue extremadamente alta, excelente balance y una excepcional intensidad aromática.

REMOLINOS VINEYARD, AGRELO

Ubicado a 1050 metros sobre el nivel del mar, entablado en Agrelo, una de las más prestigiosas zonas de Mendoza. Bautizamos así a nuestro amable Viñedo Remolinos por los pequeños vórtices que forma el viento sobre nuestras viñas justo antes de la cosecha.

Suelo	Poco vigorosos, franco arcillosos sobre lecho rocoso
Producción	6.000 a 8.000 kg por Hectárea.
Canopia	Intenso raleo de hojas y rácimos
Cosechada a mano	entre el 5 y el 10 de Abril de 2007
Selección	de racimos en el momento de la cosecha y una segunda selección en el momento de colocar las uvas en pequeñas cajas.

ELABORACIÓN

Despalillado	Selección de racimos antes del despalillado; Granos luego de la despalilladora.
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 25°C para retener los delicados aromas florales. 15 a 18 días de maceración post fermentativa.
Crianza	14 meses en barricas de roble francés (30 % nuevos) y fermentación maloláctica en barricas.

2007 DECERO SYRAH, REMOLINOS VINEYARD

Elegante y refinado, 2007 Decero Syrah ofrece encantadores aromas de frutos rojos, moras y especias. De cuerpo medio, largo final y gran complejidad, característica única de Remolinos Vineyard.

14.5% Alc.

pH 3.64

Acidez Total: 5.94 g/l

WWW.DECERO.COM

ARGENTINA



MENDOZA

AGRELO

