



FINCA DECERO 2008 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

SINGLE VINEYARD WINES

De cero. 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.

ARGENTINA



MENDOZA

AGRELO

VENDIMIA 2008

La vendimia 2008 fue ideal para lograr vinos delicados y de gran longevidad. Esto hace que sea calificada como una de las mejores de la década. Los días fueron cálidos pero no se observaron picos altos de temperatura y las noches fueron más frescas que el año anterior. El resultado de esto fué una perfecta maduración de los polifenoles, azúcar y aromas. El verano fue seco con una sanidad excepcional. Esta cosecha fue excepcional especialmente para Malbec y Petit Verdot.

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	4.000 kg por Hectárea.
Canopia	Intenso raleo de hojas y rácimos.
Cosechada a mano	Entre el 10 de Abril y el 3 de Mayo de 2008.
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	35-42 días de maceración total: 7 días de maceración en frío; 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 25-26°C en las parcelas más aromáticas y 28-29°C en las parcelas donde se desea mayor concentración y estructura. 23 a 25 días de maceración post fermentativa.
Crianza	22 meses en barricas nuevas de roble francés y 10 meses en botella antes de su lanzamiento.
Blend	64% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon 4% Petit Verdot, 2% Tannat



2008 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

Gran despliegue de aromas florales provenientes de las típicas violetas del Malbec. El Cabernet aporta frutas rojas y estructura lo que hacen que sea un vino largo. También se distinguen los perfumes de jazmines y firmes taninos provenientes del Petit Verdot. Todo esto hace que este vino sea muy complejo y armonioso.

14.5% Alc. pH 3.79 Acidez 5.87 g/l