

2008 DECERO CABERNET SAUVIGNON

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 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 fue una perfecta maduración de los polifenoles, azúcar y aromas. El verano fue seco con una sanidad excepcional. La cosecha se realizó a mano, parcela por parcela y bien temprano en la mañana. También se aprecia un asombroso balance entre la acidez y la estructura de los taninos.

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 21 y el 25 de Abril 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	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 a 18 días de maceración post fermentativa.
Crianza	14 meses en barricas de roble francés (30 % nuevos) y fermentación maloláctica en barricas.

2008 DECERO CABERNET, REMOLINOS VINEYARD

En este 2008 se pueden apreciar aromas de cerezas y especias como la pimienta y frutos rojos acompañando. De elegante estructura y taninos bien integrados. La crianza de 14 meses en roble francés y los elegantes taninos hacen que el 2008 Decero Cabernet Sauvignon muestre finesa y un largo final de boca.

14.5 % Alc. pH 3.81 Acidity 5.46 g/l

ARGENTINA

MENDOZA

AGRELO

