

## 2008 DECERO MINI EDICIONES PETIT VERDOT

*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 fué una perfecta maduración de los polifenoles, azúcar y aromas. Dando condiciones ideales para añejar en botella por la estructura que presentan los taninos. Así mismo se observan gran cantidad de aromas de Arándanos y Jasmínes típico de nuestro 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 6.000kg por Hectárea.

Canopia Intenso raleo de hojas y rácimos.

Cosechada a mano El 20 de April 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

Despallado despallado; Selección de racimos antes del 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 28°C para extraer los típicos aromas de jazmines y taninos estructurados.  
18 días de maceración post fermentativa.

Crianza 16 meses en barricas de roble francés donde 50% son nuevas donde se realiza la fermentación Maloláctica.

### 2008 DECERO PETIT VERDOT, REMOLINOS VINEYARD

Petit Verdot forma parte de nuestro Blend ícono cada año y también seleccionamos algunas parcelas para este "Mini Ediciones" Este vino presenta una gran complejidad al combinar aromas de arándanos y notas florales como el jazmín. Sus firmes taninos nos muestran lo característico de nuestro viñedo Remolinos.

14.5% Alc. pH 3.84 Acidez Total: 6.04 g/l

WWW.DECERO.COM

ARGENTINA

