



FINCA DECERO 2009 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



VENDIMIA 2009

2009 es recordada para Agrelo, prestigiosa región de Mendoza, como la cosecha de la década. Un verano largo, templado y seco nos dió las mejores condiciones de cosecha durante unos 23 días, lo que permitió vendimiar parcela por parcela en su momento justo. Esto hizo que se acentuara la natural diferencia entre las parcelas de Malbec, donde algunas de ellas demostraron su característico aroma de Violetas y otras desplegaron frutos rojos y negros. El Cabernet Sauvignon se mostró con una gran elegancia mientras que el Petit Verdot y Tannat desarrollaron una mayor profundidad de la fruta madura.

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 1 y el 24 de Abril de 2009.
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	60% Malbec, 31% Cabernet Sauvignon 6% Petit Verdot, 3% Tannat



2009 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

Los intensos aromas de violetas y frutos negros del Malbec se acomplexan con la elegante estructura del Cabernet; mientras que los perfumes de jazmines del Petit Verdot y firmes taninos provenientes del Tannat hacen que este vino tenga una gran complejidad y armoniosa estructura.

14.5% Alc. pH 3.71 Acidez Total: 5.43 g/l