

2009 DECERO CABERNET SAUVIGNON: FICHA TÉCNICA

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.

ARGENTINA



VENDIMIA 2009

Un verano largo, templado y seco nos dió las mejores condiciones de cosecha. Las noches frías, siempre comunes en Remolinos Vineyard, traen un buen equilibrio entre la acidez y el largo final de boca. Las excelentes condiciones hicieron que, para conservar la buscada acidez, la cosecha se realice un poco más temprano de lo común. Como consecuencia nuestro 2009 Decero Cabernet Sauvignon se presenta complejo y elegante con taninos muy maduros.

REMOLINOS VINEYARD, AGRELO

Ubicado a 1050 metros sobre el nivel del mar, 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 7 y el 21 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	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.

2009 DECERO CABERNET, REMOLINOS VINEYARD

El 2009 se caracteriza por su gran complejidad aromática, cerezas y frutos rojos son muy característicos. Su estructura es elegante y bien integrada con sus taninos maduros. La crianza durante 14 meses en Barricas de Roble Francés aportan un balanceado y largo final de boca.

14.5 % Alc.

pH 3.76

Acidez Total: 5.10 g/l

