



FINCA DECERO 2010 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 2010

La cosecha 2010 estuvo caracterizada por una primavera muy fría, lo que provocó que se atrase el envero y que la concentración sea mayor debido a bajos rendimientos. También se ha observado mayor acidez especialmente para Malbec. A su vez los días fueron en promedio cálidos sin picos altos de temperatura lo que produjo un buen desarrollo de frutos rojos y una madurez balanceada de los azúcares. El Cabernet Sauvignon de esta cosecha posee taninos con más cuerpo y estructura.

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 21 de Abril y 6 de Mayo de 2010.
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	65% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon 4% Petit Verdot, 1% Tannat



2010 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

Excelente complejidad aromática proveniente de las típicas violetas del Malbec junto a los frutos rojos del Cabernet Sauvignon enmarcan a este vino. En la boca deslumbra su elegante estructura y largo final. Petit Verdot aporta aromas de jazmines y Tannat firmes taninos a este blend.

14.5% Alc. pH 3.65 Acidez Total: 6,19 g/l