



2010 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.

VENDIMIA 2010

La cosecha 2010 estuvo caracterizada por una primavera muy fría, lo que provocó que se atrase el envero y a la vez que la concentración sea mayor debido a bajos rendimientos. También se ha observado mayor acidez. Debido a los bajos rendimientos en Cabernet Sauvignon encontramos taninos con buena textura que otorgan una firme estructura. Se observa un marcado contraste con la cálida cosecha 2009 por lo que podemos decir que 2010 es una Vendimia de referencia para Cabernet Sauvignon en nuestro viñedo Remolinos..

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 23 y el 28 de Abril 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.

WINEMAKING

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.

2010 DECERO CABERNET, REMOLINOS VINEYARD

2010 se destaca por su densa fruta negra y sabores de cassis con un toque de aromas de grafito, que recuerda a Burdeos. Este vino presenta taninos vivaces y un largo final de boca que se acompleja debido a la crianza durante 14 meses en Barricas de Roble Francés. 2010 Decero Cabernet Sauvignon es un vino ideal para la guarda.

14.5 % Alc. pH 3.81 Acidity 5.96 g/l