

2010 DECERO SYRAH: 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.

Syrah fué cosechado 4 días más tarde que el 2009 pero no mucho para mantener la elegancia y consistencia que siempre ha sido la expresión típica de Agrelo y de 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	el 25 de Marzo 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	25 a 30 días de maceración total, 7 días de maceración en frío; 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 25°C 13 días de maceración post fermentativa.
Crianza	14 meses en barricas de roble francés (30 % nuevos) y fermentación maloláctica en barricas.

2010 DECERO SYRAH, REMOLINOS VINEYARD

Con una boca un poco más completa y una elegante estructura acompañada por la acidez que caracteriza el 2010 Decero Syrah,. Posee un amplio espectro aromático se extiende desde el sabor de mora y zarzamora, algunos toques de clavo de olor y mocha derivado de tiempo de crianza en barricas de roble francés.

14.5% Alc. pH 3.69 Acidez Total 5.7 g/l



ARGENTINA



MENDOZA

AGRELO

