

## 2011 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

*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.*



### VENDIMIA 2011

El factor más influyente de la cosecha 2011, fue una primavera fría y una helada temprana a principios de Noviembre la cual generó una disminución en la producción por planta. Estas bajas temperaturas continuaron en verano, las que causaron un pequeño atraso en el día de cosecha. Las bajas producciones dieron como resultado, mayor concentración en los Malbec, firmes y elegantes taninos en el Cabernet y excelente fineza en la estructura del Petit Verdot y Tannat.

### 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 27 de Abril y 2 de Mayo de 2011.
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	20 meses en barricas nuevas de roble francés y 10 meses en botella antes de su lanzamiento.
Blend	64% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon 4% Petit Verdot, 2% Tannat

### 2011 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

Posee aroma a violetas y frutos rojos, los cuales complementan muy bien la fruta negra del Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Tanat. Los 20 meses de paso por barril nuevo de roble francés, le confiere al corte una óptima estructura y complejidad. Decero Amano 2011 se caracteriza por tener una gran concentración, enmarcada por la elegancia de sus aromas y taninos.

14.5% Alc.      pH 3.68      Acidez Total: 5,91 g/l

[WWW.DECERO.COM](http://WWW.DECERO.COM)