



ARGENTINA

MENDOZA

AGRELO



## 2011 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 2011

Se caracterizó por una primavera fría con una helada a principios de noviembre que hizo que los rendimientos fueran más bajos de lo normal. La época de madurez presentó temperaturas medias bajas y esto trajo consigo una madurez más lenta que dejó en Cabernet Sauvignon agradables niveles de acidez y frescura; a su vez debido a lo mismo la fecha de cosecha fue una semana más tarde que en 2010.

### 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	01 y 02 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.

### 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.

### 2011 DECERO CABERNET, REMOLINOS VINEYARD

Agrelo se ha consolidado como una de las mejores regiones para Cabernet Sauvignon en Argentina y nuestro Viñedo Remolinos muestra estas bondades en nuestro estilo. Encontramos aromas intensos de cerezas y frutos rojos como así también un largo y complejo final de boca ayudado por el añejamiento en barricas de roble francés durante 14 meses.

14.5 % Alc.      pH 3.78      Acidity 5.55 g/l

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