

ARGENTINA



2011 DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

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 lo que hizo que se prolongue la cantidad de días de cosecha para Malbec.

A principio de Abril se cosecharon las parcelas más aromáticas y en la segunda parte aquellas que presentaban aromas de frutos rojos y una marcada madurez de taninos.

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 4 y el 30 de Abril 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	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. 25-24°C en las parcelas más aromáticas y 28-29°C en las parcelas donde se desea mayor concentración y estructura. 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 MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

El sello de nuestro viñedo Remolinos está dado por el aporte aromas de violetas y frambuesa que le dan cada año a nuestro Decero Malbec. Delicada estructura y elegantes taninos se encuentran muy bien integrados debido al añejamiento de este vino en barricas de roble francés.

14.5 % Alc. pH 3.72 Acidez Total: 5.48 g/l