



## 2011 DECERO MINI EDICIONES PETIT VERDOT

*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 atrase la cosecha unos 10 días, pero la ausencia de lluvias hacia el final permitió lograr taninos suaves y maduros en nuestro Petit Verdot.

## 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	6.000kg por Hectárea.
Canopia	Intenso raleo de hojas y rácimos.
Cosechada a mano	El 03 y 04 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

Despallado	Selección de racimos antes del despallado; Granos luego de la despalladora.
Transporte	Sistema por gravedad.
Elaboración	30 días de maceración total: 7 días de maceración en frío; 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable 28°C para extraer los típicos aromas de jazmines y taninos estructurados. 18 días de maceración post fermentativa.
Crianza	16 meses en barricas de roble francés donde 50% son nuevas donde se realiza la fermentación Maloláctica.

## 2011 DECERO PETIT VERDOT, REMOLINOS VINEYARD

Año tras año este varietal nos demuestra su excepcional adaptación a Agrelo y en particular a nuestro Viñedo Remolinos. Una muestra de ello es que todas las vendimias ha sido parte en distintos porcentajes de nuestro Blend ícono. A su vez seleccionamos algunas parcelas para este "Mini Ediciones" que presenta firmes taninos y una gran expresión aromática con notas de jazmines y arándanos.

14,0% Alc.

pH 3,79

Acidez Total: 5,92 g/l

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