

## 2011 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 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 por lo que la cosecha de Syrah fué 6 días más tarde que en el 2010

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	el 31de Marzo 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, 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.

### 2011 DECERO SYRAH, REMOLINOS VINEYARD

2011 Decero Syrah muestra aromas de frutos rojos, moras y especias. En boca se caracteriza por un gran balance entre la acidéz, alcohol y estructura. El paso por barricas de roble francés aportan complejidad y elegante estructura.

14.5% Alc.      pH 3.66      Acidity 5.48 g/l

