

FINCA DECERO

SINGLE VINEYARD WINES

2012 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 creamos 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 2012

2012 fue una cosecha excelente en Agrelo, marcada una vez más por rendimientos bajos y de alta calidad. Esta disminución estuvo dada por la influencia del viento Zonda durante la floración en el mes de Noviembre. Hubo más lluvias de lo normal en el período de crecimiento de bayas y menores durante la maduración de los racimos, lo que produjo excelentes condiciones para esta cosecha. Las temperaturas promedio fueron ligeramente superiores en el verano e inferiores en Abril lo que nos permitió cosechar cada variedad algunos días antes en su momento óptimo de madurez.

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 racimos.
Cosechada a mano	Entre 12 de Abril y 3 de Mayo de 2012.
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	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	57% Malbec, 39% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot



2012 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

Aromas de violetas y frutos del bosque del Malbec complementan las notas más oscuras del Cabernet Sauvignon con un aporte de excepcionales taninos estructurales del Petit Verdot. El Tannat fue omitido esta vendimia. Su paso de 20 meses por Roble Francés de primer uso lo hace un vino profundamente elegante.

14.5% Alc. pH 3.62 Acidity 6.00 g/l