



2012 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 2012

2012 fue una excelente cosecha en nuestro viñedo Remolinos marcada nuevamente por bajos rendimientos de cosecha pero esta vez debido al viento Zonda durante la época de floración en Noviembre. En Agrelo tuvimos mayores lluvias durante la época de crecimiento y menores durante la madurez lo que produjo excelentes condiciones de sanidad. El promedio de temperaturas medias fueron levemente mayores en el verano pero inferiores en abril y esto provocó que Cabernet sea cosechado por primera vez en dos semanas según la óptima madurez de cada parcela.

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 25 de Abril y el 04 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.

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.

2012 DECERO CABERNET, REMOLINOS VINEYARD

En este Cabernet Sauvignon llama la atención la gran intensidad de aromas de cassis y fruta negra, a su vez las típicas especias de Agrelo aportan complejidad. Una equilibrada acidez y firmes taninos que llenan toda la boca hacen a este vino ideal para acompañar con comidas intensas y también para una larga guarda.

14.5 % Alc. pH 3.75 Acidity 5.81 g/l