



2012 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 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. En Agrelo, 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 pico del verano pero menores en Abril haciendo más extensa la ventana para cosechar el Malbec en óptimas condiciones.

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 21 de Marzo y el 25 de Abril 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

Despalillado	Selección de racimos antes del despalillado y de 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 % nuevas) y fermentación maloláctica en barricas.

2012 DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

Aromas intensos de violetas y frutos rojos, la cosecha 2012 muestra taninos más estructurados que las anteriores. Exquisitamente equilibrado por la frescura que aporta la acidez y la elegante integración del roble francés.

14.5 % Alc. pH 3.70 Acidez Total: 5.73 g/l