



FINCA DECERO 2013 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

SINGLE VINEYARD WINES

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 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.

ARGENTINA



VENDIMIA 2013

Este año se caracterizó por tener temperaturas más bajas de lo normal, presentando un verano más fresco con marcadas amplitudes térmicas entre el día y la noche. Debido a este fenómeno decidimos cosechar el Malbec entre 5-7 días más tarde de lo habitual, con el fin de lograr una óptima madurez polifenólica. Cabernet Sauvignon y Tannat, maduraron hacia fines de Abril presentando una estructura tánica perfecta. Estas condiciones más frescas condujeron a vinos con una acidez natural más elevada, con taninos y aromas bien equilibrados y seductores.

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 el 9 y 29 de Abril de 2013.
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	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	65% Malbec, 28% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Tannat

2013 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

Posee una excelente combinación de aromas a violetas y frutos rojos, típicos del malbec, que se complementan muy bien con las frutas negras y especias provenientes del Cabernet. Estos aromas, conjugados con la estructura tánica del Petit Verdot y Tannat, hacen de este vino un producto excepcional. Fue añejado 20 meses en barrica de roble francés de primer uso. Es un vino elegante, cuya principal característica es su complejidad.

14.5% Alc.

pH 3.64

Acidity 5.74 g/l

WWW.DECERO.COM