

2013 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 2013

La cosecha 2013 se caracterizó por presentar un verano y otoño con temperaturas inferiores a la media, principalmente marcada por noches más frescas. Tuvimos por consiguiente una madurez azucarada más equilibrada con la fenólica, por ello decidimos cosechar nuestras uvas de Remolinos Vineyard de 5 a 7 días más tarde de lo normal, logrando el nivel óptimo de madurez.

Estas condiciones frías nos permitieron obtener un muy buen balance de fruta, acidez y taninos sedosos.

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 racimos.
Cosechada a mano	entre el 19 de Abril y el 03 de Mayo 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.

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.

2013 DECERO CABERNET, REMOLINOS VINEYARD

2013 Decero Cabernet Sauvignon muestra un perfil aromático que combina notas de cassis y frutas negras, con una columna vertebral de buena acidez que lo lleva a ser más elegante que opulento. Taninos sedosos y seductores, no tan firmes como los de la cosecha 2010 y 2012, le brindan un perfecto balance en su estructura. Excelente vino para maridajes y con un gran potencial de guarda.

14.5 % Alc.

pH 3.68

Acidity 5.44 g/l

ARGENTINA



MENDOZA

AGRELO

