



## 2013 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 2013

La cosecha 2013 se caracterizó por presentar un verano y un otoño con temperaturas inferiores a la media, principalmente marcados por noches más frescas. Decidimos por consiguiente cosechar nuestras uvas de Remolinos Vineyard de 5 a 7 días más tarde de lo normal, logrando así el nivel óptimo de madurez. Estas condiciones frías nos permitieron también obtener aromas y acidez más pronunciados que logran un excelente equilibrio con los seductores taninos.

### 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.
Cosecha	A mano entre el 4 y el 23 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 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. 10% del vino no pasa por roble y se mantiene en tanques para preservar los delicados aromas de violetas.



## 2013 DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

Fiel representante del distintivo estilo de Malbec de Remolinos Vineyard, esta cosecha presenta intensos aromas a violetas seguidos de una frescura y acidez que se han convertido en el sello de Decero Malbec. Su elegante complejidad de taninos, similar a la de la cosecha 2012, refleja el roble perfectamente integrado luego de su paso de 14 meses por roble Francés.

14,5 % Alc.                      pH 3.79                      Acidez Total: 5.62 g/l