



ARGENTINA

MENDOZA

AGRELO



## 2013 DECERO SYRAH, 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 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	8.000 kg por Hectárea.
Canopia	Intenso raleo de hojas y racimos.
Cosecha	A mano el 30 de Marzo 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 27 días de maceración total, 7 días de maceración en frío; 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 25° C.. 13 días de maceración post fermentativa.
Crianza	14 meses en barricas de roble francés (30 % nuevas) y fermentación maloláctica en barricas.

## 2013 DECERO SYRAH, REMOLINOS VINEYARD

Nuestro Decero Syrah 2013 ofrece sabores carnosos que se combinan con higos y notas minerales. Es un vino que en su estructura recuerda mucho a los Syrah del norte del valle del Rhone en Francia. Sus taninos son abiertos aunque no apretados y el vino tiene un perfil de paladar bien largo. Los 14 meses en barricas de roble francés han ayudado a agregar complejidad de textura.

14,5 % Alc.                      pH 3.68                      Acidez Total: 5.02 g/l