



FINCA DECERO 2014 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 2014

La cosecha 2014 fue una de las cosechas más frías que hemos tenido en Remolinos Vineyard. Luego de un Diciembre con temperaturas más altas de la media y un Enero muy caluroso, a partir de Febrero la temperatura experimentó una drástica caída y se registraron precipitaciones que retrasaron la maduración y por consiguiente la fecha de cosecha en casi una semana. El final del verano y principio de otoño también estuvieron marcados por temperaturas sensiblemente inferiores a las medias. Todo esto nos permitió cosechar con muy buen nivel de acidez natural con mucha jugosidad, largo y elegancia.

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 8 al 25 de Abril de 2014.
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	66% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Tannat



2014 DECERO AMANO, REMOLINOS VINEYARD

Nuestro Decero Amano 2014 reúne un intenso perfil aromático con un gran equilibrio, profunda elegancia y sedosos taninos por los cuales el vino es reconocido. Este vino es una expresión etérea que siempre resulta mucho más que la suma de sus partes.

14.5% Alc. pH 3.64 Acidity 5.74 g/l