

ARGENTINA



2015 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 2015

La cosecha 2015 se caracterizó por una primavera y comienzo de verano particularmente cálidos, lo que produjo un adelantamiento de la cosecha en 10 – 15 días. Aún cuando hubo lluvias frecuentes en el verano, la cosecha fue finalmente pequeña en volumen pero de una alta calidad. Estas uvas cosechadas tempranamente nos dieron 1 gr por litro extra de acidez y una concentración ligeramente menor, resultando en vinos de un perfil levemente más liviano que en cosechas anteriores pero de una elegancia exquisita

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	8.000 kg por Hectárea.
Canopia	Intenso raleo de hojas y racimos.
Cosecha	A mano entre el 12 de Marzo y el 13 de Abril de 2015.
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.

2015 DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

Siguiendo con el estilo distintivo del Malbec de nuestro viñedo Remolinos, este vino presenta intensos aromas de violetas, brillante frescura y excelente equilibrio que se han convertido en características distintivas de Decero Malbec. Es un vino de un cuerpo medio en gran armonía con sus suaves taninos, estos últimos armoniosamente integrados por 14 meses en barricas de roble Francés.

14.1 % Alc.

pH 3.7

Acidez Total: 5.35 g/l