

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.



SINGLE VINEYARD WINES
HANDCRAFTED FROM SCRATCH



Empezamos Finca Decero, de cero. Desde la tierra virgen e inculta. Decero nació del romance de una familia con el vino. De la tradición vitivinícola de los abuelos de Thomas Schmidheiny en Suiza. Del amor de Adda, su madre, por la pequeña bodega familiar fundada en los años setenta en Napa Valley. Y del corazón y espíritu de Thomas, inspirados por los Andes y conquistados por Mendoza. Empezar de cero era exactamente lo que Thomas había soñado: Uno de los grandes terroirs del mundo, con libertad para innovar y pleno de pasión. En Agrelo, cuna de algunos de los más elegantes tintos argentinos, Thomas supo que había encontrado el lugar en el que desarrollaría el legado familiar. El terruño que daría vida a vinos diferentes, honestos. Vinos expresivos, que honrarán genuinamente su origen.

Bella y desolada, la tierra que Thomas encontró está ubicada en el corazón de Agrelo, a los pies de la cordillera. Este campo, agreste, desnudo, con apenas algunas jarillas y chañares, se convertiría en nuestro Viñedo Remolinos. Lo llamamos así por una de sus características más especiales, unos diminutos vórtices en los que el viento agita el polvo en espiral, danzando a través de las viñas y manteniendo a nuestras uvas sanas desde el invierno hasta la cosecha. A más de mil metros de altitud sobre el nivel del mar, nuestro viñedo es uno de los más altos de la región. Es por eso que, por las noches, el aire puro de los Andes refresca la tierra caliente por el sol de la tarde.

A medida que maduró nuestra comprensión de las cualidades únicas del lugar, algunas cosas comenzaron a ser evidentes. No comprometeríamos nunca la calidad de nuestros vinos, y plantaríamos sólo aquellos cepajes tintos que se adaptaran perfectamente al microclima de Agrelo. El terreno presentaba un entramado de distintos tipos de suelo, por lo que tendríamos que estudiarlo y trabajarlo centímetro por centímetro. Comprendimos también que la recompensa era grande: Cada parcela de nuestro viñedo sería única, con su propio carácter y personalidad. Para lograrlo, nuestra viticultura tendría también que ser sustentable, y nuestro impacto sobre el medio ambiente, mínimo. También nuestro entorno debería desarrollarse, por lo que nos propusimos

colaborar activamente con la comunidad que nos rodea. Nuestra filosofía de trabajo requeriría tanto del saber local como del know-how internacional, y, por sobre todas las cosas, de un proceso obsesivo de cuidados de principio a fin, que nosotros llamamos 'Amano'.



Así, con la convicción y la visión originales de Thomas, elaboramos vinos únicos, genuinos, que reflejan la expresión de nuestro Viñedo Remolinos en Agrelo. Para las futuras generaciones construimos Decero, de cero.

SINGLE VINEYARD WINES
HANDCRAFTED FROM SCRATCH

VIÑEDO REMOLINOS

Comenzamos a plantar nuestro viñedo en un lugar bello y desolado, en el que sólo crecían jarillas y chañares. Lo bautizamos Remolinos por los minúsculos vórtices que el viento forma sobre nuestras viñas. Lo planeamos de cero, con atención a cada detalle. Escuchamos al terruño antes de tomar las decisiones. Plantamos sólo variedades que se adaptan con armonía al terroir de Agrelo. Con dedicación y respeto por la tierra, buscamos causar sólo el mínimo impacto sobre el medio ambiente. Vid por vid, trabajamos Amano para reflejar el carácter único de nuestro Viñedo Remolinos.

Agrelo, una región famosa por sus vinos tintos, se encuentra al pie de los Andes, unos treinta kilómetros al Sur de la ciudad de Mendoza, al Oeste de la República Argentina. Estamos situados en una de las zonas más alta de Agrelo, a más de mil metros de altura sobre el nivel del mar. En este microclima, único en el mundo, nuestros racimos maduran lentamente hasta alcanzar la plenitud. Días cálidos y noches frías aportan a la complejidad de nuestros vinos. Nuestra viticultura es de alta precisión. Y la orientación de las hileras de nuestro viñedo, del Nornoroeste al Sudsudeste, maximiza los beneficios de la exposición directa de nuestros racimos al sol tibio y gentil de la mañana mientras los protege de los duros rayos de la tarde. Una de las características más llamativas en nuestra tierra es la abundancia de *remolinos*, unos minúsculos vórtices naturales que, sopladados por el viento, van danzando en espiral a través de las viñas. Son particularmente llamativos en el verano, y hacen un gran aporte a la sanidad de nuestras uvas desde el envero hasta la cosecha. En ellos nos inspiramos, y bautizamos a nuestro Viñedo Remolinos.

Nuestros suelos son aluvionales, con franjas que van del franco arenoso al arcilloso. Trabajamos duro desentrañando todo este entramado y ajustando diferentes variedades y clones por plantar a las características de cada parcela. Hoy aprendimos que en algunos cuadros nuestro Malbec presenta marcadas notas florales y que en otros desarrolla gran estructura y concentración.

Plantamos 'decero' con una gran diversidad de selecciones clonales y masales de cada variedad, buscando la complejidad en nuestros vinos. Decidimos concentrarnos en las variedades tintas mejor adaptadas en Agrelo: Malbec y Cabernet Sauvignon, dos clásicos con gran historia y probada calidad en la zona. Y plantamos algo también de Petit Verdot, pues intuíamos que podríamos lograr grandes vinos si la plantábamos en las zonas más áridas y controlábamos su potencial vigor. Hoy podemos decir que ha superado ampliamente nuestras expectativas, y producimos una pequeña cantidad de Petit Verdot de gran concentración y balance.

Trabajamos 'amano' para conocer íntimamente cada rincón de nuestro Viñedo Remolinos, para perfeccionar nuestro trabajo, y, principalmente, para que nuestros vinos brillen con todo el potencial de Agrelo y de nuestro viñedo único.

SINGLE VINEYARD WINES
HANDCRAFTED FROM SCRATCH

NUESTRA FILOSOFÍA AMANO

Nuestra filosofía es hacer las cosas a mano, cuidando los detalles y siendo respetuosos con el medio ambiente. Nuestro trabajo comienza con el contacto íntimo con el suelo, el viento y el sol que hacen del Viñedo Remolinos un terroir único. Decero. De la planta al riego y al suelo. Centímetro por centímetro. Parcela por parcela. Barrica por barrica. Con gente capaz, comprometida por lograr la excelencia. Una miríada de pequeños esfuerzos para dar a luz grandes vinos que honren su cuna. Vinos Decero.



Al comenzar decero supimos que era vital tener una visión holística de la viña, a la vez que un cuidado obsesivo hasta de los aspectos más minúsculos. Había que analizar a fondo los suelos y su conformación antes de seleccionar las variedades que se plantarían, por ejemplo. Supimos que debíamos ser creativos, innovadores. Así fue como plantamos nuestras hileras del Nornoroeste al Sudsudeste, rompiendo con toda la tradición, pero logrando que nuestros racimos se beneficiaran con la exposición directa al sol tibio de la mañana y estuvieran protegidos de los duros rayos de la tarde. Trabajamos siempre en pequeña escala, pendientes de cada detalle.

Buscamos que cada etapa de producción tenga el mínimo impacto posible en la naturaleza que nos rodea y fomentamos la biodiversidad. Y, si bien contamos con tecnología de punta como lo son las imágenes satelitales de alta definición que nos permiten supervisar la evolución de nuestros viñedos, el trabajo amano es irremplazable. Cada una de las labores del viñedo se definen a través de una profunda observación de nuestras viñas. La poda, el deshoje, el desbrote y la cosecha se trabajan hilera por hilera, vid por vid

Somos rigurosos. Sólo cosechamos racimos en perfectas condiciones de sanidad; aun así, nuestras uvas atraviesan dos meticulosas cintas de selección antes de llegar al tanque de fermentación. El diseño de vanguardia de nuestra bodega, y el uso de la gravedad en lugar de bombas, nos permite tratar con extrema delicadeza nuestras uvas y mostos. Tanques pequeños y anchos aseguran maximizar el contacto entre el jugo y los hollejos optimizando la extracción de aromas y taninos. Con la fermentación maloláctica desarrollada en pequeñas barricas de roble francés obtenemos vinos elegantes, equilibrados y de gran complejidad.



Nuestros vinos se hacen amano. Involucramos en todo el proceso, todo el tiempo. Interactuamos con ellos. Los conocemos en profundidad. El cuidado y la atención a cada detalle es la motivación de todo un equipo, y por sobre todas las cosas, es la filosofía de Finca Decero.

SINGLE VINEYARD WINES
HANDCRAFTED FROM SCRATCH