

THE OWL & THE DUST DEVIL

2014 The Owl & The Dust Devil, de FincaDecero

Este vino tinto es un corte 'single vineyard' de Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Tannat. El Malbec aporta excelente calidad aromática y el vino muestra la estructura sedosa tan característica de los vinos de nuestro viñedo Remolinos. En adición a la muy buena estructura aportada por el Cabernet Sauvignon al corte, el Petit Verdot y el Tannat le otorgan una intensidad y profundidad excepcionales junto a un gran potencial de guarda en botella.

Vendimia 2014

La cosecha 2014 fue una de las más frías que hemos tenido en el viñedo Remolinos. 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 principio de Otoño también estuvo marcado por temperaturas inferiores a las medias. Cada una de las variedades mostró una marcada acidez y un perfil aromático intenso.

Finca Decero, Remolinos Vineyard, Agrelo, Mendoza, Argentina

Las uvas provienen exclusivamente del sector Oeste de nuestro viñedo Remolinos a 1050 metros en la sub-apelación de Agrelo en Mendoza. Las vides se plantaron en suelos de bajo vigor, gruesos y ricos en gravas. Cuidadas artesanalmente, las plantas fueron deshojadas en la canopia que mira al Este y raleadas hasta dejar sólo un racimo por brote. Las uvas fueron cosechadas manualmente en pequeñas cajas del 9 al 25 de Abril de 2014.

Enología

Las uvas pasaron por las cuatro etapas de selección que realizamos en Finca Decero incluida la selección grano por grano antes de ingresar por gravedad a los pequeños tanques de fermentación. El proceso se inició con 7 días de maceración en frío seguidos de 10 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 25-26° C para las parcelas más aromáticas y 28-29° C para parcelas con mayor concentración y estructura. Finalmente se realizó una maceración post-fermentativa de 15 días antes de pasar a pequeñas barricas de roble Francés (40% nuevas) por 18 meses para su maduración. Sólo al final de todo este proceso es que se realizó la selección final de lotes y se decidió en la composición óptima del corte. Finalmente fue embotellado en su totalidad el 25 de Noviembre de 2015, de una sola vez para asegurar la consistencia de una botella a otra.

Alcohol: 14.5%

pH: 3.74

Acidez Total: 5.58g/l

Composición del Corte: 43% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 8% Tannat

