



## 2016 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 2016

Todos los pronósticos adelantaban que la cosecha 2016 sería similar a la 2015 en cuanto a lo fresca y lluviosa. Considerando esta situación, deshojamos no sólo en la cara de la canopia que mira al Este sino también en la cara que da al Oeste para asegurar un buen flujo de aire que contrarestará las frescas lluvias. En realidad, las lluvias intermitentes se detuvieron en Enero y durante Febrero y Marzo, meses más secos, se alcanzó una muy buena madurez fenólica. Esta añada se expresa con alta acidez, alcoholes menores que lo normal y notas frescas en los vinos.

### 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          | De montaña de textura gruesa.   |
| Producción     | 8.000 kg por hectárea.  |
| Canopia        | Intenso raleo de hojas y racimos.   |
| Cosecha a mano | Entre el 5 y el 23 de Abril de 2016.  |
| 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.<br>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.  |

## 2016 DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

2016 Decero Malbec es una continuación del estilo que caracteriza a nuestro viñedo Remolinos, ofreciendo intensos aromas de violetas sobre una base de frutos rojos con notas de guindas y frambuesas. Un vino de cuerpo medio, muy bien equilibrado y con una fresca acidez, de taninos suaves y elegantes que se han beneficiado con los 14 meses de maduración en barricas de roble Francés.

13.5 % Alc.                      pH 3.6                      Acidez Total 5.29 g/l