



2016 DECERO MINI EDICIONES CABERNET FRANC

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	Suelos de bajo vigor.
Clones	Cabernet Franc 312 & 327. Origin: Bordeaux, France.
Producción	6.500 – 7.500 kg por hectárea.
Canopia	Intenso raleo de hojas y racimos en las caras Este y Oeste para facilitar un buen flujo de aire. Raleo hasta dejar 1 o 2 racimos por brote.
Cosecha a mano	El 12 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

Despallado	Selección de racimos antes del despallado y de granos luego de la despalladora.
Transporte	Sistema por gravedad.
Elaboración	Crio-maceración prefermentativa a -5 / -6° C durante 48 horas en barriles de roble Francés de 600L. Posterior maceración en frío por 14 días. Fermentación alcohólica a bajas temperaturas 15-22° C para preservar la aromaticidad y frescura de sabores. Maceración post-fermentativa de 10-12 días, luego descubado. Finalmente se realiza la fermentación maloláctica en barriles de roble Francés de 600L.
Crianza	16 meses en barriles de roble Francés de 600L.

2015 DECERO MINI EDICIONES CABERNET FRANC

La añada inaugural de este Cabernet Franc pasa a formar parte del rango Mini Ediciones, de 'variedades inusuales y edición limitada'. Sólo se produjeron 1626 botellas de esta cosecha. El vino es una verdadera expresión de la variedad mostrando pimientos, grafito y notas de ciruela que son amalgamadas por un cuerpo medio de textura sedosa. Un Cabernet Franc bien estructurado con gran potencial de guarda.

14.5 % Alc. pH 3.60 Acidez Total 5.40 g/l