

ARGENTINA



MENDOZA

AGRELO



2014 DECERO MINI EDICIONES PETIT VERDOT

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 2014

La cosecha 2014 fue una de las cosechas más frías que hemos tenido en Remolinos Vineyard. 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 final del verano y principio de otoño también estuvieron marcados por temperaturas sensiblemente inferiores a las medias. Todo esto nos permitió cosechar con muy buen nivel de acidez natural con mucha jugosidad, largo y elegancia.

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	Poco vigorosos, franco arcillosos sobre lecho rocoso
Producción	7.000 kg por hectárea.
Canopia	Realizamos un leve deshoje de la cara este y mantenemos una producción de 1-2 racimos por brote.
Cosechada a mano	El 11 de Abril de 2014.
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	30 días de maceración total, 7 días de maceración en frío; 10 días de fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable a 27°C 18 días de maceración post fermentativa.
Crianza	16 meses en barricas de roble francés (50 % nuevas y 50% segundo uso). Fermentación maloláctica en barricas.

2014 DECERO MINI EDICIONES PETIT VERDOT

El Petit Verdot es uno de nuestros tres vinos de 'variedades poco comunes y edición limitada'. Sólo elaboramos 9.893 botellas de esta cosecha 2014. De gran intensidad aromática, presenta notas de arándanos salvajes, membrillos y especias. Un vino muy equilibrado, fresco, de gran profundidad y firmes taninos, con un enorme potencial de guarda.

14.5% Alc.

pH 3.72

Acidez Total 5.62 g/l