

ARGENTINA



2017 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 2017

La cosecha 2017, se presentó con un invierno moderado y seco, con temperaturas levemente más cálidas de lo habitual. Una primavera seca y fría, sorprendió con una helada tardía, la cual redujo naturalmente los rendimientos de nuestro viñedo Remolinos, pero no así su calidad, que se vió incrementada brindando una mayor concentración de fruta en nuestros vinos. Durante los meses de cosecha Marzo - Abril, tuvimos precipitaciones aisladas, las cuales no fueron suficientes para generar una alteración en la consistencia de nuestros 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	9.000 kg por hectárea.
Canopia	Intenso raleo de hojas y racimos.
Cosecha a mano	Entre el 21 de Marzo y el 21 de Abril de 2017.
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. 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.

2017 DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

Decero Malbec 2017, continúa con el estilo que caracteriza a nuestro viñedo Remolinos, mostrando intensos aromas a violetas, acompañados de frutas rojas como cerezas y frambuesas. Es un vino de cuerpo medio, muy bien equilibrado, con acidez fresca, taninos suaves y elegantes fruto de una maduración de 14 meses en barricas de roble francés.

14.5 % Alc.

pH 3.6

Acidez Total 5.4 g/l