

ARGENTINA



## 2014 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 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 nuestro Malbec con muy buen nivel de acidez natural, un perfil aromático fresco y con mucha jugosidad, largo y elegancia.

### REMOLINOS VINEYARD, AGRELO

Ubicado a 1050 metros sobre el nivel del mar, entablado 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 | 6.000 a 8.000 kg por Hectárea.  |
| Canopia    | Intenso raleo de hojas y racimos.   |
| Cosecha    | A mano entre el 1º y el 29 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  | 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.  |

## 2014 DECERO MALBEC, REMOLINOS VINEYARD

De color rojo violáceo profundo, presenta gran intensidad aromática con notas de frutos rojos y violetas, tan característicos de nuestro viñedo Remolinos. Exquisitamente equilibrado en boca, con una acidez jugosa y taninos elegantes y sedosos muy bien integrados, fruto de su paso por barricas de roble Francés.

14.5 % Alc.

pH 3.7

Acidez Total: 5.20 g/l