



## The Owl & The Dust Devil 2017

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 3.93

Dans ce vin argentin, on trouve du malbec, du cabernet sauvignon, du petit verdot, du tannat et du cabernet franc. Le cabernet donne à ce vin la structure de base des arômes et le soyeux vient du malbec et du cabernet franc. Les arômes de poivre, de framboises séchées et de prunes rouges : une finale crémeuse.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2017
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	400087
Avis	Tim Atkin MW 92/100



### Vinification

Les raisins sont passés par un processus de sélection en 4 étapes de l'approche interne de la société. Le Decero Owl & Dust Devil 2017 a été élevé pendant 18 mois dans un petit fût français.

### Histoire





---

Un combat mystique entre deux merveilles naturelles. Un groupe de chouettes Lechuza s'est installé dans les environs des vignobles Remolinos à Mendoza, en Argentine. Elles y gardent un œil attentif sur les vignes et les protègent des parasites. Pendant la période de végétation, une bataille se déroule. Des tornades se forment et le Dust Devil (diable de la poussière) se fraie un chemin à travers les vignes. Les hiboux s'envolent, effrayés, jusqu'à ce que le diable disparaisse à nouveau dans les airs. Cette scène contribue à rendre le vignoble Remolinos si reconnaissable et le vin The Owl & The Dust Devil si exceptionnel.

