



Decero Tannat 2022

Questo argentino è un Tannat varietale. Nel bicchiere mostra i colori viola-nero con elevata viscosità e bordo d'acqua finissimo. Al naso si percepiscono aromi di pumpernickel, cassis, ciliegie nere, bucce di prugna, mirtilli essiccati, fumo e tostatura. Al palato: carnoso e denso, con una sottile dolcezza, tannini fini e una grande lunghezza.

Produttore	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Categoria	Vino rosso
Paese	Argentina
Regione	Mendoza
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Tannat
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	4020612
Adatto a	Formaggi stagionati, Tagli di carne pregiati, Brasati

Vinificazione

Raccolta a mano e doppia selezione. Macerazione a freddo per 7 giorni. Fermentazione in piccoli serbatoi di acciaio a 28 gradi per 10 giorni, seguita da altri 18 giorni di macerazione post fermentazione. Fermentazione malolattica e affinamento per 16 mesi in barrique francesi (50% nuove).

Terroir

Il terroir è caratterizzato da un'elevata diversità geologica. I vigneti sono situati a un'altitudine di 1050 m.s.l.m. Le notti fresche aiutano a preservare l'acidità naturale e la freschezza degli aromi.





Storia

La Finca Decero è stata costruita su un terreno nudo ai piedi della Cordigliera delle Ande. Grande importanza è data al fatto che il lavoro è fatto a mano ("amano"). Il nome Decero si traduce come: da zero. Un nome appropriato per questa finca.

