



The Owl & The Dust Devil 2017

Questo vino rosso rappresenta una cuvée di singolo vigneto, composta da Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat e Cabernet Franc. Il Cabernet costituisce la spina dorsale del vino, conferendogli struttura ed un'architettura solida, armonizzata dalle note aromatiche e dal profilo setoso del Malbec. Petit Verdot e Tannat arricchiscono il blend con un nucleo intensamente tannico e fruttato, apportando complessità, profondità e un eccezionale potenziale evolutivo.

Produttore	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Categoria	Vino rosso
Paese	Argentina
Regione	Mendoza
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	400087
Adatto a	Agnello, Manzo, Carne alla griglia
Valutazioni	Tim Atkin MW 92/100 Wine Enthusiast 91/100 Wine Spectator 90/100



Vinificazione

Le uve sono state sottoposte a un processo di selezione in 4 fasi secondo la procedura interna dell'azienda. Il Decero Owl & Dust Devil 2017 è stato affinato per 18 mesi in una piccola botte francese.

Storia





Una battaglia mistica tra due meraviglie naturali. Un gruppo di gufi Lechuza si è insediato intorno ai vigneti di Remolinos a Mendoza, in Argentina. Qui sorvegliano le viti e le proteggono dai parassiti. Durante la stagione della crescita, si svolge una battaglia. Si alzano turbini e il diavolo della polvere si fa strada tra i vigneti. I gufi si alzano in volo, spaventati, finché il diavolo non scompare nel nulla. Questa scena contribuisce a rendere il vigneto Remolinos così caratteristico e il vino The Owl & The Dust Devil così eccezionale.

