

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Finca Castelar, Progreso, Canelones
Finca Chacras de Juanicó, Juanicó, Canelones
Finca Mar de Piedras, Sierra de Mahoma, San José
Finca Valle de los Manantiales, Garzón, Maldonado
Finca Don Pedro, El Carmen, Durazno

LA LÍNEA

En 1992, nace el primer Gran vino de Guarda en Uruguay: PRELUDIO. Un vino de alta crianza resultado de la selección de las mejores barricas. Hoy en día Preludio es uno de los vinos íconos de Bodega Familia Deicas, tanto en el mercado doméstico como a nivel internacional.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

En la viña se seleccionan los racimos más concentrados provenientes de parcelas con producciones controladas en el orden de 40HI por hectárea.

Cosecha manual con rigurosa selección de los racimos en la viña y segunda selección grano por grano en bodega luego del despallado.

Prolongada maceración de más de tres semanas que permite concentrar en los mostos, aromas y sabores de frutos, especias y flores, que luego se desenvuelven durante la guarda.

Crianza en barricas en la cava constituida en piedra en 1745, donde las condiciones óptimas de temperatura y humedad naturalmente constantes, aseguran la mejor evolución del vino.

Cada 6 meses se seleccionan las mejores barricas, capaces de continuar el proceso de crianza que cada vez es más exigente para el vino. De este modo, partiendo cada año con 600 barricas, se concluye la crianza el cabo de 24 a 30 meses con menos de 200 barricas.

Luego sigue el arte del assamblage, confinado al comité de cata, donde se determinan las proporciones finales.

Tradicionalmente PRELUDIO se elabora con 5 variedades: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot. En la cosecha 2012 se incorporó, con apenas un 2%, la sexta variedad: Marselán.

Siguiendo los métodos más tradicionales, PRELUDIO se envasa sin filtrar en botellas oscuras con corchos naturales especiales para continuar madurando durante algunos meses en las mismas cavas subterráneas, en estibas individuales.

CRIANZA

3 años en barrica

2 años en botella antes de salir al mercado.

POTENCIAL DE GUARDA

Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 30 años.

NOTA DE CATA

Color: púrpura vivaz con tonos violáceos. Alta concentración que se manifiesta por la lágrima que es muy elegante y persistente.

Nariz: gran variedad de aromas complejos, con notas de higos secos, frutos rojos maduros, café y especias.

Boca: acidez y taninos redondos, frutos del bosque maduros y toque de tinta. Servicio: 12° C a 16° C

Se recomienda decantar 30 minutos antes de servirlo. Es un vino que evoluciona muy bien con el tiempo



VARIEDADES

VENDIMIA	LOTE	Tannat	Cabernet Sauvignon	Cabernet Franc	Merlot	Petit Verdot	Marselán	Shiraz
1992	10	5%	85%		5%	5%		
1993		Vendimia Sin Preludio						
1994	15	25%	45%		25%	5%		
1994	21	47%	33%		12%	8%		
1995	30	50%	35%		10%	5%		
1995	31	50%	35%		10%	5%		
1996		Vendimia Sin Preludio						
1997	35	66%	17%		9%	8%		
1998	42	57%	11%		26%	6%		
1999	49	63%	9%		24%	4%		
1999	50	45%	40%		9%	6%		
2000	53	44%	26%		21%	9%		
2000	54	38%	29%		27%	6%		
2001		Vendimia Sin Preludio						
2002	60	33%	47%		6%	6%		
2003		Vendimia Sin Preludio						
2004	77	30%	27%		34%	3%	7%	
2005	81	38%	22%	10%	15%	8%	7%	
2006	86	39%	7,5%	20%	28%	3,5%	2%	
2007	89	37%	26%		30%	4%	3%	
2008		Vendimia Sin Preludio						
2009	92	23%	11%	7%	52%	4,5%	2,5%	
2009	93	21%	13%	4,5%	54%	5,0%	2,5%	
2010	96	42%	18%	18%	33%	5%	2%	
2011	99	40%	7%	29%	19%	3%	2%	
2012		Vendimia Sin Preludio						
2013	101	25%	45%	5%	20%	3%	2%	
2014		Vendimia Sin Preludio						
2015	102	40%	25%	10%	19%	4%	1%	1%
2015	103	49%	12%	10%	24%	3%	1%	1%
2016	106	25%	25%	6%	34%	3%	7%	
2017	108	42%	18%	11%	13%	13%	3%	
2018	110	52%	25%	1%	12%	9%	1%	