

CRU D'EXCEPTION

CABERNET SAUVIGNON



En el Paralelo 34°, a partir de un suelo único, calcáreo arcilloso, con viñedos que no reciben riego artificial y en combinación con un disfrutable clima costero, Familia Deicas obtiene los más finos varietales, que siguen de forma estricta el protocolo de elaboración de los vinos finos Cru Garaje de Bordeaux.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Kilogramos por hectárea: 5,000.

Regiones: El Carmen - Durazno, Sierra de Mahoma - San José.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Los viñedos son conducidos en espalderas con alta densidad de plantas y con muy baja producción uva, del orden de 2.000 kilos por hectárea.

Se realizan podas rigurosas y raleos de uva en varias oportunidades de modo de ir manteniendo solo los racimos con mayor potencial. De esta forma se obtienen uvas de enorme concentración y capaces de alcanzar una total madurez polifenólica de piel y semillas.

La maduración se controla con reiterados análisis organolépticos.

La cosecha se realiza de dos a tres semanas más tarde que lo habitual, cuando todas las semillas presentan taninos maduros.

La uva se traslada con cuidado en cajas de 12 kilos y se desgrana a mano.

Luego los granos son inspeccionados uno a uno y trasladados en pequeñas bandejas hasta un foudre de 50 hectolitros, en los sótanos de la bodega boutique.

Durante varios días se realiza una maceración fría de los granos enteros sin agregado de levaduras.

Cuando las levaduras naturales de la uva comienzan la fermentación, se intensifican los pigeages, consistentes en mezclar los granos con el mosto en fermentación, siempre en forma manual.

El proceso de maceración continúa una vez finalizada la fermentación alcohólica por dos o tres semanas más lográndose una gran extracción de los polifenoles de cáscaras y semillas.

El vino se descuba a barricas de roble francés sin uso y se produce la fermentación maloláctica.

Se completa un período de crianza en las barricas entre 18 y 24 meses, en las cavas subterráneas con humedad y temperaturas controladas.

De acuerdo a las más tradicionales prácticas enológicas, el vino se embotella sin recibir ningún tratamiento de terminación y sin filtrar.

NOTAS DE CATA

Color: piel de ciruela con ribetes granate.

Nariz: gran expresión de fruta de tipo casis, con notas de regaliz y leve tostado.

Boca: taninos maduros que aportan una textura firme y elegante.

Servicio: entre 16 °C y 20 °C.

Se recomienda decantar 30 minutos antes de servirlo.

