

CRU D'EXCEPTION

MERLOT



Durante la década de 1990, surgieron en el paisaje bordelés los “vinos de garaje” con las características siguientes: elaborados a partir de uva muy concentrada, de un micro terroir de rendimiento muy bajo por raleos en verde, se vinifican en un garaje en tanques o foudres de pequeño tamaño según un protocolo minucioso, hecho a medida. Concebidos como perfumes, estos vinos son concentrados, complejos y de alto potencial de guarda. En el año 2000, la familia Deicas empieza a elaborar vinos varietales de este mismo estilo “haute couture”. Así nació la línea Cru d'Exception.

UNA PRODUCCIÓN LIMITADA AL VIÑEDO...

Para elaborar el Cru d'Exception Merlot, se maneja el viñedo de manera especial: las parcelas son plantadas en alta densidad, se practica una poda rigurosa, no se pone riego artificial durante el periodo vegetativo, se hace raleo en verde... todo eso para lograr el rendimiento muy bajo de 20 a 30 Hl/ha y una uva concentrada en aromas y compuestos responsables del color y de la estructura.

Las fincas están ubicadas en dos viñedos distintos: Progreso - Canelones y Sierra de Mahoma - San José. Para que todas las semillas presenten taninos maduros, la cosecha se efectúa de dos o tres semanas más tarde que lo habitual, después de un seguimiento de madurez realizado por reiterados análisis organolépticos de muestras sacadas al viñedo.

...PARA UNA ELABORACIÓN DE PRECISIÓN

Los racimos seleccionados se trasladan con cuidado en cajas de 12 kgs hasta la bodega, donde se desgranar a mano. Las bayas son seleccionadas una por una antes de ponerse en un foudre de 50 hectolitros, en los sótanos de la bodega boutique. Durante varios días, se realiza una maceración fría de los granos enteros.

Cuando las levaduras naturales de la uva arrancan la fermentación, se intensifican los pigeages, consistentes en mezclar los granos con el mosto, siempre en forma manual. El proceso de maceración continúa una vez finalizada la fermentación alcohólica por dos o tres semanas más logrando una extracción intensa de los polifenoles de cáscaras y semillas.

Luego, el vino se descuba a barricas de robles francés sin uso y se produce naturalmente la fermentación maloláctica. Un periodo de crianza en las mismas barricas entre 18 y 24 meses completa el proceso de elaboración.

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

NOTAS DE CATA

El Cru d'Exception Merlot se destaca por su color intenso, de corazón morado y reflejos granate. A la nariz, presenta notas refinadas anisadas, de frutos rojos confitados, bollería fina sobre un fondo de crianza.

Su paso por paladar es de un vino maduro y puro de esta cepa que permite disfrutar de un final con moca, chocolate amargo y un torrado envolvente.

Se recomienda servirlo a una temperatura entre 13 y 17°C para disfrutarlo a una temperatura entre 16 y 20°C. Se recomienda también de decantar una hora antes de servir.

