

MASSIMO DEICAS

TANNAT



En 1870, desembarcó en Montevideo el inmigrante Massimo Dei Cas, desde Piatta - Italia donde había nacido. Para recordar al fundador de la rama uruguaya de nuestra Familia Deicas, elaboramos un vino puro Tannat, cepa emblemática de esta patria adoptiva, en un estilo Nuevo Mundo. Caracterizado por un potencial de guarda alto, Massimo Deicas Tannat permanece en el tiempo, a imagen de la historia familiar que el empezó acá, en Uruguay.

“Un homenaje a los hombres y mujeres inmigrantes que como nuestros abuelos y los suyos forjaron estas tierras con pasión y perseverancia hasta convertirla en esta hermosa nación. A nuestro abuelo Massimo y a los suyos...”

LA UVA DE TANNAT COSTERA Y CONCENTRADA COMO MATERIA PRIMARIA

Para lograr el objetivo ambicioso de Massimo Deicas, usamos uva de Tannat creciendo en dos viñedos de suelos calcáreos arcillosos, ubicados a pocos kilómetros del mar: Sierra de Mahoma - San José y Progreso - Canelones. Las fincas se benefician del efecto regulador térmico del mar y así las uvas pueden completar la maduración, concentrando sus compuestos de interés, sin perder toda la acidez. Para acompañarla en este proceso de concentración y maduración, se maneja el rendimiento de manera muy especial: poda rigurosa y cosecha en verde permiten obtener un rendimiento final de 25 a 30 hl por hectárea.

Después de un seguimiento de maduración minucioso, realizado por reiterados análisis organolépticos, se cosecha la uva, en general dos o tres semanas más tarde que lo habitual, cuando las semillas presentan taninos maduros. Los racimos seleccionados se trasladan a la bodega en cajas de 12 kgs.

UN INNOVADOR PROCESO DE ELABORACIÓN A MEDIDA.

Una vez a la bodega, los racimos se desgranar a mano y las bayas son inspeccionadas una a una antes de ponerse en uno de los pequeños foudres de la bodega boutique. Durante algunos días se realiza una maceración fría de los granos enteros. Cuando las levaduras naturales de la uva comienzan la fermentación, se intensifican los pigeages, consistentes a mezclar los granos con el mosto para favorecer la extracción del color, de los aromas y de los taninos. Se hacen siempre de forma manual.

La fermentación se sigue por una maceración de dos o tres semanas, antes que el vino se descube y se produzca naturalmente la fermentación maloláctica.

Para completar este proceso complejo y meticuloso, se hace una crianza del vino en diferentes condiciones: 30% del vino se cría en un tanque de acero inoxidable, 30% en ánfora de barro, 20% en barricas nuevas de robles francés, 20% en barricas de primer uso. Por su porosidad, las ánforas proveen al vino las mismas condiciones de micro oxigenación que la barrica y aún más intensas, pero sin traer notas de madera. La añada 2018 es la primera que incluir esta novedad en su proceso de crianza.

NOTAS DE CATA

Massimo Deicas presenta un color rojo oscuro intenso y demuestra su potencial de guarda manteniendo los matices violáceos a pesar del paso del tiempo. Como gran Tannat de crianza, este vino ofrece un aroma intenso y complejo, de gran fineza, fusionando notas de frutos negros, mermeladas y regaliz con un toque muy fino de roble. Al paladar, se muestra potente, generoso, despliega volumen y persistencia. Por su origen costera, mantiene una frescura viva que le asegura un lento y noble envejecimiento. Se recomienda servir Massimo Deicas a una temperatura entre 13 y 17°C para disfrutarlo a una temperatura entre 16 y 20°C. Se recomienda también decantar una hora antes de servirlo.

