

OCEAN BLEND ROSE



Durante el verano, Punta del Este reviste una atmósfera especial y mágica. Allá, la orilla del océano Atlántico es el lugar perfecto para disfrutar momentos agradables entre amigos a la puesta del sol. Nacido en este lugar mismo, del viñedo costero del Cerro Eguzquiza, en La Barra, Ocean Blend Rosé es el vino más adecuado para las noches del verano uruguayo. Un vino fresco, liviano y elegante, para compartir.

UN NACIMIENTO OCEÁNICO

En la Estancia Aguaverde, a 6 kilómetros en línea directa de la orilla, en La Barra, la Familia Deicas cultiva distintas cepas (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir y Tannat) con el objetivo de elaborar un gran vino rosado de estilo Provence, fresco, elegante y marítimo. Para lograr eso, la clave es la huella que tiene el océano Atlántico en la maduración de la uva. Su cercanía, baja la temperatura al viñedo y reduce la amplitud térmica, ofreciendo a la vid las condiciones serenas para madurar y desarrollar aromas específicos. Así, en Aguaverde, al momento de la cosecha, las 4 cepas que participan del blend revelan cada una su faceta, la más delicada y sutil.

EL DESAFÍO DE PRESERVAR LA DELICADEZA DESDE LA UVA HASTA EL VINO

Cuando reciben la uva, los enólogos de Familia Deicas se enfrentan al desafío siguiente: realizar la extracción de color y aromas más dulce posible para obtener un vino pálido, elegante, liviano. Por eso, se realiza un prensado de poca presión, lo que da un mosto de tono rosado pálido del cual se separa un bajo porcentaje de la mejor calidad. Protegido del oxígeno, que podría desviar el bouquet y el tono, el mosto se clarifica para ser brillante antes de fermentar. Durante la fermentación, la temperatura se establece en torno de 16°C lo que permite preservar los aromas más sutiles de la uva. Después de algunos meses de crianza, el vino se embotella en un envase especial que realza su brillo.

UN ENCUENTRO CON EL OCÉANO A LA DEGUSTACIÓN

Ocean Blend Rosé es el resultado de una maduración oceánica y todos los aspectos del vino lo resaltan. El color es un rosado pálido brillante, con algunos reflejos gris nacarados evocando los mariscos.

A la nariz, las notas salinas y de matorral se mezclan a las de la fruta como la pera jugosa, la lima, la naranja roja y la cereza, sostenidas por algunos aromas florales (violeta, rosa y jazmín).

Al paladar, el vino se destaca por su vivacidad, firma de un equilibrio excelente de fruta y acidez. El final tiene una gran elegancia por su mineralidad y salinidad.

Ocean Blend Rosé es un vino para disfrutar muy fresco, a una temperatura de 6 a 8°C. Acompañará de manera perfecta los sushis, mariscos, ceviches y pescados a la plancha.

