

SINGLE VINEYARD

GARZÓN



La influencia de la costa en los viñedos hace resaltar las diferencias del lugar.

Detrás de esta línea se encuentra la pasión de una familia uruguaya por llevar la viticultura del país al siguiente nivel. En Familia Deicas realizamos investigaciones sobre la compatibilidad de suelos, climas y variedades desde 1999 antes de seleccionar varios terroirs en distintos lugares claves en Uruguay y, más tarde, en Argentina. Con sus especificidades de suelo, subsuelo, proximidad a la costa y clima, de estos terroirs se pueden producir vinos con identidad de lugar.

NOMBRE DEL VIÑEDO: VALLE DE LOS MANANTIALES

EL PRIMER TERROIR PLANTADO EN LA REGIÓN DE GARZÓN

Familia Deicas fue la pionera en establecer un viñedo en la región de Garzón, en el año 2006. Allí, el terroir se caracteriza por un suelo franco arenoso con una abundante gravilla proveniente de la alteración del granito. Es un suelo pobre en nutrientes y con escasa capacidad de retención de agua en superficie, favoreciendo el crecimiento de las raíces profundas. Las fuertes pendientes, de 15 a 25%, ayudan a drenar el agua aún en vendimias con exceso de lluvia. Las horas de sol durante el periodo vegetativo son 1588 y la temperatura máxima promedio es 27°C durante la maduración de la uva.

VARIETADES CULTIVADAS EN ESTE VIÑEDO

Merlot, Marselan, Tannat, Petit Verdot y Albariño con rendimientos entre 5.000 y 7.000 kgs por hectárea. Las variedades tintas forman parte del vino Single Vineyard Garzón, en proporciones que varían según el perfil de la añada, manteniendo siempre una mayoría de Merlot.

La cosecha la hacemos de forma manual, después de un proceso de seguimiento de la maduración muy preciso donde analizamos las muestras y catamos las bayas varias veces por semana.

CO-FERMENTACIÓN

Para nosotros fermentar distintas variedades de uva a la vez en el mismo recipiente, es la mejor manera de hacer un blend. Está demostrado que la co-fermentación favorece la copigmentación, lo que genera mayor estabilidad de color. También creemos que esta técnica permite la formación de compuestos aromáticos que no se generarían fermentando las variedades por separado, al igual que diferentes texturas.

En Familia Deicas Single Vineyard Garzón, co-fermentamos Merlot con Marselan y Merlot con Tannat. El Petit Verdot lo vinificamos por separado y lo usamos para darle complejidad al corte.

UNA ELABORACIÓN AL SERVICIO DEL LUGAR

La idea es respetar lo que tiene para dar el lugar. Por esto hacemos vinificaciones de mínima intervención, es decir, agregar la menor cantidad de productos enológicos posible. No agregamos enzimas y solo agregamos SO2 luego de la fermentación maloláctica y durante el envasado.

En este caso, al ser mayoría Merlot, hacemos una maceración de 14 días.

Desde el 2016 no usamos madera y desde el 2018 usamos ánforas de barro para guardar el vino.

UN VINO CON SABOR A TERROIR Y MAR

Este es un vino lineal, con aromas bien definidos. Es floral, mineral y tiene frutas rojas frescas. Taninos suaves, con acidez firme y final largo.

CANTIDAD ANUAL DE BOTELLAS: 6000

WINEMAKER: SANTIAGO DEICAS

ENÓLOGO ASESOR: PAUL HOBBS

