

SINGLE VINEYARD

LA TAHONA



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.

UN MICRO TERROIR DE TIPO BORDELÉS

Al término de la década 2000, Félix Añón, el gerente del barrio privado La Tahona tenía la voluntad de anexar un proyecto vitivinícola a este lugar y contactó a la familia Deicas. Juntos, realizaron estudios completos de suelos y subsuelos, para evaluar el potencial de la zona. Los análisis demostraron que los suelos eran aptos para cultivar vides dedicadas a la elaboración de vinos finos. Son suelos de tipo bordelés, ubicados cerca del mar como los terroirs de allá. Por esta razón, se plantaron 3 hectáreas de viñedos en el año 2010.

VARIEDADES CULTIVADAS EN ESTE VIÑEDO

Merlot, Tannat y Pinot Noir con rendimientos entre 5.000 y 7.000 kgs por hectárea. Las proporciones de cada variedad varían según el perfil de la añada, manteniendo siempre una mayoría de Merlot y Tannat. El Pinot Noir se usa como un toque de ligereza en el blend.

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 La Tahona, co-fermentamos Merlot con Tannat. Vinificamos el Pinot Noir por separado, pues madura varias semanas antes.

UNA ELABORACIÓN AL SERVICIO DEL LUGAR

La idea es respetar lo que tiene para dar cada 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, previo al envasado.

En este caso, hacemos una maceración prefermentativa de 2-3 días para que la fermentación empiece más lenta. Después se hace una crianza corta en barrica de roble.

UN VINO CON SABOR NACIDO DE LA TAHONA

De color rojo oscuro, este vino expresa aromas a frutas de cáscara negra y especias frescas. El ataque es nervioso y vivaz y el final sávido y elegante.

