

# SINGLE VINEYARD

## PROGRESO - CANELONES



Luego de 15 años de investigación y búsqueda del mejor suelo para el cultivo de la vid, Familia Deicas encuentra en Single Vineyard Progreso, la genuina identidad de cada uno de sus micro terroirs.

Dependiendo de los resultados de cada vendimia, diferentes variedades, provenientes de un único terroir se combinan para alcanzar la mejor expresión de cada región.

**REGIÓN:** Progreso - Canelones.

**KILOGRAMOS POR HECTÁREA:** 5,000.

**SUELO:** calcáreo limoso con arcillas expansivas con presencia vertisoles.

**PENDIENTE:** moderadamente ondulada (2-3 %).

**CLIMA:**

**Temperatura media en maduración:** máx. 27 °c, min. 17 °c.

**Horas de sol en período vegetativo:** 1765 hs.

### MÉTODO DE ELABORACIÓN:

- Cosecha manual con alta selección en la viña.
- No se usan sulfitos ni otros conservantes en todo el proceso hasta el final de la fermentación maloláctica.
- Doble cinta de selección en bodega (racimos y uvas).
- Maceración intensa al principio de la fermentación, suave al final.
- Tiempo de maceración prolongado.
- 50% del vino tiene un pasaje por barricas de roble.
- Fermentación maloláctica: 50% en barricas, 50% en tanque.
- Tiempo de barricas: 9 meses.

### NOTAS DEL ENÓLOGO:

**Color:** púrpura profundo y ribetes violetas.

**Nariz:** aromas a higo pasa, ciruela y chocolate se destacan sobre un fondo amaderado.

**Boca:** tinto de corte con predominio de Tannat que sorprende por su balance y amabilidad en sus taninos.

**Servicio:** entre 16 °C y 20 °C.

