

# SINGLE VINEYARD

## SIERRA DE MAHOMA - SAN JOSÉ



Luego de 15 años de investigación y búsqueda del mejor suelo para el cultivo de la vid, Familia Deicas encuentra en Single Vineyard Sierra de Mahoma, 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:** Sierra de Mahoma - San José.

**KILOGRAMOS POR HECTÁREA:** 5,000.

**SUELO:** franco limoso con pocos nutrientes entre rocas ígneas planas (esquistos verticales).

**PENDIENTE:** quebrada (10-15 %).

**CLIMA:**

**Temperatura media en maduración:** máx. 27 °C, min. 18 °C.

**Horas de sol en período vegetativo:** 1720hs.

### 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:** bordó con matices granate y destellos rubí.

**Nariz:** comienza con aromas torrefactos enzarzados con aromas de tipo guinda cocida y memelada de morrón, sobre el final se resuelve en aromas de tabaco tipo Virginia, dulce y aromático, caja de puros, tostado y notas de especias como la pimienta.

**Boca:** tinto seco, mordaz que no vacila desplegar taninos firmes y aportar trama y textura en pladar.

**Servicio:** entre 16 °C y 20 °C.

