

SINGLE VINEYARD

JUANICÓ - CANELONES



Luego de 15 años de investigación y búsqueda del mejor suelo para el cultivo de la vid, Familia Deicas encuentra en Single Vineyard Juanicó, 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: Juanicó - Canelones.

KILOGRAMOS POR HECTÁREA: 5,000.

SUELO: calcáreo con arcillas expansivas con presencia de brunosoles.

PENDIENTE: suavemente ondulada (1-2 %).

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.
- Prensa racimo entero.
- Se separa solo el primer 50 % del jugo flor. El resto no se usa.
- Fermentación en barricas 1/3 nuevas, 2/3 usadas.
- Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas.
- Tiempo de barrica: 6 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Color: amarillo intenso, con notas doradas.

Nariz: presenta un intenso aroma donde los frutos y el roble se funden armoniosamente desplegando notas de durazno, miel, vainilla y crema.

Boca: es fresco y complejo, muestra volumen y untuosidad.

Servicio: entre 16 °C y 20 °C.

