

# PRELUDIO

## BARREL SELECT WHITE WINE



Con la fuerza del éxito obtenido por Preludio Tinto desde su primera añada, en 1992, se decidió, en el año 2004, de dar a luz a Preludio Blanco. Al igual que su homólogo tinto, se produce sólo en aquellos años, donde la vendimia ha alcanzado un nivel excepcional. Elaborado a partir de uva de viñedos manejados de manera sustentable, todo el proceso en bodega respeta su naturaleza. Como Preludio Tinto, este vino blanco es el fruto del ensamblaje de una selección rigurosa de barricas, y tiene un potencial de guarda elevado.

### UN PRODUCTO DE LA VITICULTURA SOSTENIBLE

Para elaborar Preludio blanco, se cultiva uva de Chardonnay y de Viognier en el viñedo de Juanico - Canelones, de suelo calcáreo arcilloso. El rendimiento se maneja en torno de 30 hl por hectárea. Durante el ciclo vegetativo, se privilegian los métodos respetuosos del ambiente para proteger las plantas, como por ejemplo el uso de feromonas de confusión sexual para luchar contra los insectos perforadores en lugar de usar agroquímicos.

Por las estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos, y por la influencia templada del mar, la situación geográfica de este viñedo ofrece a la uva condiciones adecuadas para completar una óptima maduración.

### UN PROTOCOLO DE ELABORACIÓN POCO INTERVENCIONISTA

La cosecha se hace de manera manual con una rigurosa selección de los racimos. En la bodega, se hace una segunda selección de los racimos que ingresan enteros a la prensa. Solo se guardan los primeros jugos de la prensa neumática que van directamente a barricas de robles francés nuevas en cava climatizada a 18°C. El proceso, dirigido por el reconocido enólogo Paul Hobbs, es sumamente minimalista. Levaduras salvajes y ausencia de todo producto enológico incluso anhídrido sulfuroso.

Después de la fermentación alcohólica, se produce naturalmente la fermentación maloláctica. Al fin de este proceso, recién se añade un toque de anhídrido sulfuroso para que el vino pueda seguir su crianza sin alterarse. La dosis final que se encuentra en el vino representa menos del 25% de la concentración autorizada por la OIV en los vinos blancos secos.

Luego, el vino permanece entre 6 y 8 meses en barricas donde se realizan batonnages para poner en suspensión el depósito de levaduras.

### UNA SELECCIÓN FINAL DE BARRICAS

Como para Preludio Tinto, el comité de cata procede a una selección exigente de las mejores barricas para construir el corte final de Preludio Blanco. Las proporciones entre el Chardonnay y el Viognier cambian a cada añada, aunque el chardonnay domina en la mayoría de las añadas.

### NOTAS DE CATA

De color dorado brillante, con matices verdosos, Preludio Blanco ofrece un aroma complejo y agradable con notas cítricas, de flores blancas, de frutos blancos y secos, sostenidas por un toque de vainilla, manteca y chocolate blanco. En la boca, el vino se muestra redondo y graso, untuoso con volumen. Su final es persistente, gracias a su frescura y vivacidad. Se recomienda servir Preludio Blanco a una temperatura entre 10 y 12°C para disfrutarlo a una temperatura entre 13 y 15°C.



# PRELUDIO

BARREL SELECT WHITE WINE



FAMILIA  
**DEICAS**  
URUGUAY

## CEPAJES

Vendimia	Chardonnay	Viogner	Pinot Gris
2011	50%	50%	0%
2012	50%	42%	8%
2013	50%	50%	
2015	100%		
2016	94%	6%	
2017	92%	8%	
2018	95%	5%	
2019	97%	3%	

