

# ATLÁNTICO SUR

## PINOT NOIR



Una línea que destaca el impacto del océano y del mar sobre los viñedos uruguayos. Cada vino resulta de la selección de uva de una sola variedad en los diferentes viñedos costeros de Familia Deicas. Ya sea del Océano Atlántico o del Estuario del Plata, la uva crece en viñedos generalmente a menos de 30 km de la costa, beneficiándose de esta manera de su influencia. Los vinos varietales Atlántico Sur revelan la cepa cuando es moldeada por la frescura salina marítima. De este encuentro, nacen vinos puros, refrescantes y llenos de energía. Atlantic Wines of Uruguay.

### UNA MADURACIÓN COSTERA

La uva Pinot Noir que usamos en Atlántico Sur crece en varias fincas ubicadas en Maldonado, Canelones y San José a pocos kilómetros de la costa. El secreto de la influencia costera está en las temperaturas bajas durante la época de maduración de la uva, en verano. Durante el día, cuando la viña está produciendo fotosíntesis y almacenando nutrientes en las uvas, la madurez de la cáscara y semilla se favorece a temperaturas menores a 33 grados Celsius. En la cáscara y semillas están los compuestos polifenólicos responsables del color y estructura del vino. Al madurar rápido, nos permite cosechar temprano cuando las uvas tienen alto contenido de aromas frescos y balance de azúcar y acidez. Como resultado, los vinos de la costa Atlántica logran ser balanceados, con aromas florales, de frutas frescas y minerales, con una textura envolvente.

### UN PROCESO DE ELABORACIÓN ADAPTADO A LA CEPA

Para sacar lo mejor de cada variedad en el proceso de elaboración de los vinos Atlántico Sur, elegimos el tiempo y la temperatura de maceración según las características de cada variedad. En el caso del Pinot Noir, después de la selección a mano, enfriamos la uva y la ponemos en bins pequeños donde hacemos una maceración pre fermentativa por 4 días. Durante este período, hacemos pigeages diarios con la uva fría, para extraer el color y los aromas frutales. Sigue la fermentación en tanque de acero inoxidable con una temperatura de 18 a 20°C. En los primeros días de fermentación, se hacen délestages y cuando la fermentación está por terminar, la extracción de los compuestos se realiza por remontages suaves. Esta sucesión de métodos de extracción permite de obtener un vino varietal muy expresivo, fiel a su cepa, tal como se expresa acá, en Uruguay. Después del período de vinificación, sigue un envejecimiento de 10 meses en piletas de hormigón hasta el embotellado.

### UNA EXPRESIÓN PURA Y FRESCA DE CADA VARIEDAD

El color de Atlántico Sur Reserve Pinot Noir es rojo rubí ligero. La nariz demuestra una gran variedad de fruta roja fresca, de terruño y de sotobosque en primer lugar y algunas notas sutiles de cuero y flores en segundo lugar.

En la boca, este vino seduce por su frescura al ataque, su ligereza lisa en el paladar medio y su final frutada, que son las características propias del Pinot Noir costero elegante.

Winemaker: Santiago Deicas

Enólogo Asesor: Duncan Killiner

