

ATLÁNTICO SUR

SAUVIGNON BLANC



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

Atlántico Sur Reserve Sauvignon Blanc es elaborado a partir de uva que crece únicamente en zonas costeras: Maldonado, Canelones y San José. En estas fincas, se puede lograr una intensidad aromática muy alta, caracterizada por aromas cítricos y tropicales. Estos compuestos aromáticos son muy delicados y pueden ser alterados por el calor o el sol. En este caso, la presencia del océano o del mar limita las temperaturas del verano, protegiendo los aromas. También, el hecho que no se deshojan estos viñedos para proteger la uva del sol contribuye a lograr esta intensidad aromática tan especial. Cuando se asegura que los aromas de la uva lograron su intensidad máxima, se cosecha la uva a las primeras horas del día.

UN PROCESO DE ELABORACIÓN ADAPTADO A LA CEPAS

Después de la cosecha, la uva de Sauvignon Blanc se prensa de manera muy suave. Del mosto obtenido, se usa solamente el 50% de mayor calidad para elaborar Atlántico Sur Reserve Sauvignon Blanc. Después de una clarificación intensa dando un jugo puro y brillante, se realiza la fermentación en tanque de acero inoxidable a una temperatura de 14 a 17°C para guardar todos los aromas cítricos y tropicales.

UNA EXPRESIÓN PURA Y FRESCA DE CADA VARIEDAD

Atlántico Sur Reserve Sauvignon Blanc tiene un color pálido con reflejos verdosos. La elegancia y la intensidad de su nariz recuerdan las calidades de los vinos de Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda: piel de pomelo, limón, quinoto, maracuyá y la frescura mineral en filigrana.

En la boca, este vino es sávido, vibrante, elegante, sabroso, hasta el final donde culminan la frescura y la mineralidad.

