

ATLÁNTICO SUR

TANNAT



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 Tannat 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 poli fenólicos 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

Los Tannats costeros tienen tanta concentración de color en la cáscara, que nos permite hacer una maceración corta, siendo muy intensa los primeros 2 días y muy suave los días siguientes. En total no son más de 7 días de maceración, donde las semillas casi no aportan taninos al vino, siendo la cáscara la responsable de entregar los taninos y antocianos.

Esta técnica hace viable cosechar realmente muy temprano, cuando los aromas florales y de frutas frescas están en su punto más alto, aunque las semillas no estén 100% maduras.

Como el tannat tiene tanta concentración de antocianos, el color del vino con esta técnica igual es muy alto. Como referencia, si usáramos esta maceración en un Merlot, el resultado sería un vino rosado.

UNA EXPRESIÓN PURA Y FRESCA DE CADA VARIEDAD

Atlántico Sur Reserve Tannat se destaca por su color violeta profundo, y su nariz fresca: una sensación intensa de fruta roja (frutilla, cereza, frambuesa,...) y negra (mora, ciruela, arándano...) de madurez adecuada, sostenida aromas de rosas y violetas, y un toque de hierbas frescas como el matorral.

En la boca, este vino demuestra amplitud por esta sensación frutal intensa y permanencia por su frescura elegante.

El final hace recordar a aromas minerales.

Winemaker: Santiago Deicas

Enólogo asesor: Paul Hobbs

