

EXTREME VINEYARDS

CERRO DEL GUAZUVIRÁ



Nuestra pasión por desarrollar micro terroires a veces nos empuja a plantar viñas en condiciones extremas, incluso al límite de la supervivencia de la vid.

HISTORIA

Este viñedo lo plantamos en 2014 junto a Charcas de las Sierras, a 27 km de la costa, sobre roca madre con granito de origen volcánico, tan poco alterado naturalmente que debió dinamitarse. Tuvimos que llevarle tierra para que cada vid pudiera crecer. Para que los Guazuvirá no dañaran las plantas, las cubrimos con una malla especialmente diseñada. Y necesitamos poner un cerco eléctrico para que los chanchos jabalíes no destrozaran la malla. Todo el esfuerzo valió la pena.

CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR

El viñedo está en el cerro del Guazuvirá, Lavalleja, a tan solo 27 km del mar. Es un terreno sumamente pedregoso de granitos de origen volcánico muy poco alterados, originados hace 520 millones de años tras un ciclo de intensa actividad volcánica al final del periodo cámbrico, sobre una gran falla geológica denominada "cizalla Sarandí del Yí". En todo momento es imprescindible regar, ya que el suelo retiene muy poca agua.

Como el entorno es muy agreste y natural, abundan especies de animales que normalmente no existen en zonas vitícolas tradicionales, tal es el caso de un pequeño ciervo llamado Guazuvirá, sobre el cual descubrimos que le gusta mucho comer hojas de viña, obligándonos a colocar una malla protectora en todo el viñedo. Esta medida también limita el acceso a los pájaros que se alimentan de fruta, y suelen darse un banquete con las uvas.

VINIFICACIÓN

Cuando elegimos qué variedades plantar en este viñedo, ya nos pusimos como objetivo co-fermentar. La co-fermentación consiste en cosechar diferentes cepas de uva el mismo día y fermentarlas juntas. En este vino tenemos Merlot, Tannat, Petit Verdot y Viogner. La idea es representar el lugar a través del vino. Las uvas Merlot y Tannat son las que dominan el corte y determinan la fecha de cosecha. Manejamos las podas y el deshoje de manera de que la madurez óptima de cada variedad sean similares. El Petit Verdot y la variedad de uva blanca Viogner aportan complejidad y profundidad. La co-fermentación aporta diversidad aromática y de texturas, además de mayor estabilidad de color mediante la copigmentación. Fermentamos en un tanque de acero inoxidable chico y guardamos el vino en ánforas de barro. Los únicos agregados de sulfitos son luego de la maloláctica y durante el envasado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Hay un aroma que se repite cada vendimia: cebada malteada. Además se sienten flores frescas, frutas rojas y arcilla. En boca tiene volumen, frescura y taninos firmes, con un largo final. Un vino de vanguardia potenciado por el Océano Atlántico

PRODUCCIÓN POR AÑO: 3000 botellas

