

# ATLÁNTICO SUR

## ALBARIÑO



Una línea de Familia Deicas que destaca la firma del océano y del mar sobre los viñedos uruguayos. Cada vino resulta de la selección de uva de una sola variedad proveniente de diferentes viñedos costeros del país. 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 de marcada acidez, mineralidad y equilibrio. Atlantic Wines of Uruguay.

### UNA MADURACIÓN COSTERA

El secreto de la influencia costera está en las temperaturas bajas durante la época de maduración de la uva, en verano. Al igual que en Galicia, la frescura del océano nos permite la cosecha temprana de uvas con alto contenido de compuestos aromáticos y acidez, ideales para elaborar este vino salino, intenso y con mucha acidez natural.

### UNA ELABORACIÓN ENFOCADA EN MANTENER LA TIPICIDAD EN EL TIEMPO

Cuando soñamos este vino queríamos lograr un Albariño explosivo en aromas frescos, marcada acidez y que se pudiera mantener así por más de 2 años. Esto nos llevó muchos años de investigación, viajes, degustación y experimentación. Plantamos Albariño en nuestros viñedos de Garzón y Juanicó, dos viñedos con perfiles de suelo diferentes, ambos con influencia costera, donde cada uno aporta lo suyo en este corte.

### UNA EXPRESIÓN VARIETAL

Cada parcela de Albariño es cosechada en diferentes momentos de maduración, obteniendo vinos diferentes de un mismo viñedo. Cosechada temprano, logramos obtener el lado más cítrico y floral, mientras que dos semanas más tarde conseguimos aromas a frutas como melón y durazno. El perfil mineral se logra en ambas instancias y tiene diferencias entre los distintos viñedos.

En la bodega, usamos diferentes técnicas de prensado y maceración en función de la riqueza aromática de las pieles. Luego de terminadas las fermentaciones alcohólicas de cada microparcela, definimos el corte y lo guardamos en un tanque con agitación de borras durante algunos meses. Todo esto favorece la estabilidad del vino en el tiempo, logrando mantener esa intensidad aromática tan característica de los Albariños frescos. Winemaker: Santiago Deicas

