

CRU D'EXCEPTION

CHARDONNAY



En el Paralelo 34°, a partir de un suelo único, calcáreo arcilloso, con viñedos que no reciben riego artificial y en combinación con un disfrutable clima costero, Familia Deicas obtiene los más finos varietales, que siguen de forma estricta el protocolo de elaboración de los vinos finos Cru Garaje de Bordeaux.

Variedad: 100% Chardonnay.

Kilogramos por hectárea: 4,000.

Región: Juanicó - Canelones.

Suelo: calcáreo arcilloso.

Clima: Templado con influencia oceánica.

Temperatura media anual 16.6 °C.

Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Cosecha manual con rigurosa selección de los racimos en la viña.

Segunda selección grano por grano en bodega luego del despalillado.

Separación de los primeros jugos en la prensa neumática.

Fermentación alcohólica en barricas de roble francés nuevas en sala climatizada a 16 °C.

Fermentación maloláctica.

Crianza sobre borras finas (levaduras) durante 11 meses.

Bisemanalmente se realizan batonnages para poner en suspensión levaduras en las barricas.

Se envasa sin filtrar en botellas oscuras con corchos naturales.

Continúa madurando durante algunos meses en estibas individuales.

Crianza en Roble: 11 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: dorado anaranjado intenso.

Nariz: fruta pasa, manteca, aromas tostados y madera.

Boca: fresco, con volumen y textura untuosa de gran persistencia y sublime final.

Servicio: entre 16 °C y 20 °C.

Se recomienda decantar antes de servirlo y mantenerlo en frío durante el mismo.

