

# CRU D'EXCEPTION

## ALBARIÑO



Durante la década de 1990, surgieron en el mundo los “vinos de garaje” con las características siguientes: elaborados a partir de uva muy concentrada, de un micro terroir de rendimiento muy bajo por raleos en verde, se vinifican en un garaje en tanques o foudres de pequeño tamaño según un protocolo minucioso, hecho a medida. Concebidos como perfumes, estos vinos son concentrados, complejos y de alto potencial de guarda. En el año 2000, la familia Deicas empezó a elaborar vinos varietales de este mismo estilo “haute couture”. Así nació la línea Cru d'Exception.

### UNA PRODUCCIÓN LIMITADA AL VIÑEDO...

Este Albariño viene de nuestro viñedo en Garzón - Maldonado, con suelos graníticos y a 22 km del Océano Atlántico. Las lluvias anuales son de 1.100 milímetros. Temperatura máxima promedio de 27°C.

Tanto en Galicia como en Uruguay, los suelos graníticos influenciados por el Atlántico, pueden dar albariños que aparentan austeros en nariz, donde la fruta no predomina y se siente el aroma del océano, con una acidez filosa y mineral.

En la primera cosecha de este vino, en 2020, el pH de la uva fue de 2,95 lo que indica una acidez extremadamente alta para cualquier vino. Esto es la estructura base para poder lograr un gran vino blanco de guarda. En las siguientes cosechas mantenemos el mismo criterio.

### ... PARA UNA ELABORACIÓN DE PRECISIÓN

Fermentamos en barricas sin agregados de sulfitos y con levaduras nativas del viñedo. La crianza es en las mismas barricas, de origen francés, dos tercios de primer uso, resto de segundo uso. No tiene fermentación maloláctica.

Son necesarios 15 meses de trabajo con las lías para integrar esa acidez con el aporte de la madera. Luego guardamos el vino en botella otros 12 meses para seguir creciendo en elegancia.

### NOTAS DE CATA

Color pálido con bordes dorados. En nariz tiene aromas minerales como de agua de mar y de hierbas frescas que se mezclan con una madera integrada. En boca se nota una acidez marcada, salina y filosa, con un final bien largo.

Se recomienda servirlo a una temperatura entre 10° y 12°C.

**WINEMAKER:** Santiago Deicas

**ENÓLOGO ASESOR:** Paul Hobbs

