

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Finca Chacras de Juanicó, Juanicó, Canelones

LA LÍNEA

Con la fuerza del éxito obtenido por PRELUDIO TINTO desde su primer añada, en 1992, se decidió, en el año 2004, de dar a luz a PRELUDIO BLANCO. Al igual que su homólogo tinto, se produce solo en aquellos años, donde la vendimia ha alcanzado un nivel excepcional. Elaborado a partir de una uva de viñedos manejados de manera sustentable, todo el proceso en bodega respeta su naturaleza.

UN PRODUCTO DE LA VITICULTURA SOSTENIBLE

Para elaborar PRELUDIO BLANCO, se cultiva uva de Chardonnay y de Viognier en el viñedo de Juanicó, Canelones, de suelo calcáreo arcilloso. El rendimiento se maneja en torno a los 30 HI por hectárea. Durante el ciclo vegetativo, se privilegian los métodos respetuosos del ambiente para proteger las plantas, como por ejemplo, el uso de feromonas de confusión sexual para luchar contra los insectos perforadores en lugar de usar agroquímicos.

Por las estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos, y por la influencia templada del mar, la situación geográfica de este viñedo ofrece a la uva condiciones para completar una óptima maduración.

UN PROTOCOLO DE ELABORACIÓN POCO INTERVENCIONISTA

La cosecha se hace de manera manual con una rigurosa selección de racimos. En la bodega, se hace una segunda selección de los racimos que ingresan enteros a la prensa. Solo se guardan los primeros jugos de la prensa neumática que van directamente a barricas de roble francés nuevas en Cava climatizada a 18°C. El proceso, dirigido por el reconocido enólogo Paul Hobbs, es sumamente minimalista. Levaduras salvajes y ausencia de todo producto enológico incluso anhídrido sulfuroso. Después de la fermentación alcohólica, se produce naturalmente la fermentación maloláctica. Al fin de este proceso, recién se añade un toque de anhídrido sulfuroso para que el vino pueda seguir su crianza sin alterarse. La dosis final que se encuentra en el vino representa menos del 25% de la concentración autorizada por la OIV en los vinos blancos secos.

Luego, el vino permanece entre 6 y 8 meses en barricas donde se realizan batonnages para poner suspensión el depósito de levaduras.

GUARDA

9 meses en barrica.

POTENCIAL DE GUARDA

Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 20 años.

NOTA DE CATA

De color dorado brillante, con matices verdosos, PRELUDIO BLANCO ofrece un aroma complejo y agradable con notas cítricas, de flores blancas, de frutos blancos y secos, sostenidas por un toque de vainilla, manteca y chocolate blanco. En la boca, el vino se muestra redondo y graso, untuoso con volumen. Su final es persistente, gracias a su frescura y vivacidad. Se recomienda servir a una temperatura de 10°C y 12°C para disfrutarlo a una temperatura entre 13° C y 15° C





FAMILIA
DEICAS

URUGUAY

PRELUDIO

Vino icono de Uruguay

BARREL SELECT WHITE WINE

VARIEDADES

VENDIMIA	LOTE	Chardonnay	Albariño	Viognier	Pinot Grigio
2009	9				
2011	12	50%		50%	0%
2012	14	50%		42%	8%
2013	15	50%		50%	
2015	18	100%			
2016	20	94%		6%	
2017	22	92%		8%	
2018	22	95%		5%	
2019	24	97%		3%	
2020	29	95%	5%		
2021	31	98%	2%		
2022	32	96%	4%		
2023	34	94%	6%		



www.familiadeicas.com



[bodegafamiliadeicas](https://www.instagram.com/bodegafamiliadeicas)



[bodegafamiliadeicas](https://www.linkedin.com/company/bodegafamiliadeicas)