

SINGLE VINEYARD

La mayor diversidad de Terroirs de Uruguay

FINCA CASTELAR, PINOT NOIR

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Finca Castelar
Progreso, Canelones

DISTANCIA AL MAR

23 km

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Clima templado con noches frías y lluvias homogéneas durante el año. Cantidad elevada de horas de sol en el período vegetativo: 1765 hs, suelo calcáreo con arcillas expansivas que le permiten agrietarse en verano facilitando la oxigenación de las raíces, manteniendo una humedad constante en el suelo. Esto permite llegar al final de la madurez con uvas concentradas en aromas frutales, alta calidad en polifenoles de la piel y mantener un balance perfecto de acidez.

SUELO

Brunosoles y Vertisoles de profundidad media con altos contenidos de arcilla y carbonato de calcio (Ca).

COSECHA 2022

VARIETADES

Pinot Noir 100%

ANÁLISIS

Grado Alcohólico 13,5%

pH 3,6

Acidez total 3,5 g de H₂SO₄/L

CLIMA

La primavera fue más seca que el promedio histórico al igual que el inicio del verano. Esto aumentó la concentración de nutrientes en las uvas. En febrero hubo muchas lluvias bajando la temperatura sin afectar la sanidad del Pinot Noir. La cosecha fue el 9 de Febrero.

VINIFICACIÓN

Fermentación en un foudre de boca ancha que permite maceraciones manuales. Maceración pre fermentativa en frío y una maceración intensa durante la fermentación. Buscamos una extracción alta de taninos para que el vino resista una crianza larga en barricas y pueda crecer en la evolución en botella. Viñedo certificado en sistema de Producción Sustentable por LSQA - Latu.

GUARDA

18 meses en barricas de tonelerías de Borgoña, con maderas de más de 24 meses de secado. Mayoría de barricas de primer uso y algunas de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 10 años.

NOTA DE CATA

Esta nota de cata está hecha en 2023 a pocas semanas del envasado. Color rojo rubí. En nariz es austero, con aromas a hierbas y madera de buena calidad. En boca tiene elegancia y estructura, mantiene austeridad con la aparición de frutas rojas ácidas y presencia de madera de tonelería de Borgoña que se sostiene en el final de boca. Este vino se nota que está hecho para mejorar en los primeros 5 años de botella. Igualmente se disfruta mucho desde el primer día.

