

SINGLE VINEYARD

La mayor diversidad de Terroirs de Uruguay

FINCA LA TAHONA, PINOT NOIR

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Finca La Tahona
La Tahona, Canelones

DISTANCIA AL MAR

5 km

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Al término de la década 2000, Félix Añón, el gerente del barrio privado La Tahona tenía la voluntad de anexar un proyecto vitivinícola a este lugar y contactó a la familia Deicas. Juntos, realizaron estudios completos de suelos y subsuelos, para evaluar el potencial de la zona. Los análisis demostraron que los suelos eran aptos para cultivar vides dedicadas a la elaboración de vinos finos. Son suelos de tipo bordelés, ubicados cerca del mar como los terroirs de allá. Por esta razón, se plantaron 3 hectáreas de viñedos en el año 2010.

SUELO

Suelo Franco, con buen balance de nutrientes y un correcto nivel de humedad, permitiendo un equilibrado desarrollo vegetativo y una maduración plena de las uvas, con alta concentración de aromas frutales y elevada calidad de polifenoles de la piel.

VINIFICACIÓN

50% fermentó en bins de 400 kg con maceraciones a mano. 50% en un tanque de acero inoxidable. En ambos casos tuvo maceraciones intensas y largas, buscando extraer taninos de cáscara y semilla que permitan una crianza larga en barrica y una buena evolución en botella.

GUARDA

18 meses en barricas de tonelerías de Borgoña, con maderas de más de 24 meses de secado. Algunas barricas de primer uso y la mayoría de segundo uso.

NOTA DE CATA

Rojo rubí. Aromas a cerezas, frambuesas y hierbas frescas. En boca tiene acidez media y notas intensas de frutos rojos, con algo de madera elegante que sostiene el final de boca.

COSECHA	2022
---------	------

VARIETADES

Pinot Noir	100%
------------	------

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	12,5%
------------------	-------

pH	3,5
----	-----

Acidez total	3,5 g de H ₂ SO ₄ /L
--------------	--------------------------------------------

