



FAMILIA
DEICAS

URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

La vid crece al extremo de la supervivencia

SUBSUELO, CORTE ÚNICO

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR

19 km

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

2 hectáreas de viñedo, con 40 % de Chardonnay, 22 % de Pinot Noir, 20 % de Merlot y 18 % de Tannat, cultivado sobre un terreno muy calcáreo obtenido tras la remoción de la capa superficial del suelo, exponiendo una material limoso con abundante carbonato de calcio, único y extremo. Está ubicado a 19 km del del océano atlántico, con el impacto directo de las brisas marinas que regulan la temperaturas mínimas durante la maduración.

SUELO

Es el suelo más calcáreo del Uruguay. Sólo hay un portainjertos capaz de resistir tanta cal y se llama Fercal.

| | |
|----------------|------|
| COSECHA | 2021 |
|----------------|------|

VARIETADES

| | |
|--------|-----|
| Tannat | 50% |
|--------|-----|

| | |
|--------|-----|
| Merlot | 50% |
|--------|-----|

ANÁLISIS

| | |
|------------------|-----|
| Grado Alcohólico | 13% |
|------------------|-----|

| | |
|----|-----|
| pH | 3,6 |
|----|-----|

| | |
|--------------|-----------------|
| Acidez total | 3,5g de H2SO4/L |
|--------------|-----------------|

| | |
|----------------|------------------|
| Acidez Volátil | 0,40g de H2SO4/L |
|----------------|------------------|

CLIMA

Clima oceánico, templado, con lluvias homogéneas en el año

La temperatura media anual en Garzón es 21° y la precipitación media anual es 590 mm

VINIFICACIÓN

Cosecha Manual. Selección de racimos y de granos, se carga la tina de roble y en bins en capas y estas capas de uva son pisadas muy suave solo para obtener un poco de jugo y así comience la fermentación.

Un 20% de racimos enteros con raspón.

Fermentación con levaduras nativas.

La maceración con movimientos muy suaves solo hundiendo el sombrero con las manos, es

GUARDA

Crianza en barricas de primer y segundo uso durante 12 meses

POTENCIAL DE GUARDA

Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 10 a 15 años.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA:

5000 BOTELLAS.

NOTA DE CATA

Color intenso con matiz violáceo

Nariz intensidad de flores frescas, cerezas, moras, hierbas aromáticas y toque cítrico.

Boca intensa, con buen balance de acidez y taninos, donde se resalta la frescura y aparece una madera muy elegante.

Es un vino con mucha energía y taninos de cal



www.familiadeicas.com



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



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