

ALBARIÑO

ENÓLOGO

Santiago Deicas

ORIGEN

Uruguay

VIÑEDO DE ORIGEN

Juanicó, Canelones
Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR

25 km Juanicó
22km Sierras de Garzón

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El secreto de la influencia costera está en las temperaturas bajas durante la época de maduración de la uva, en verano. La frescura del océano nos permite la cosecha temprana de uvas con alto contenido de compuestos aromáticos y acidez, ideales para elaborar este vino salino, intenso y con mucha acidez natural.

Cuando soñamos este vino queríamos lograr un Albariño explosivo en aromas frescos, marcada acidez y que se pudiera mantener así por mucho tiempo. Esto nos llevó muchos años de investigación, viajes, degustación y experimentación. Plantamos Albariño en nuestros viñedos de Garzón y Juanicó, dos viñedos con perfiles de suelo diferentes, ambos con influencia costera, donde cada uno aporta lo suyo en este corte. Luego de varios años de investigación, descubrimos que el estilo fresco y explosivo de Atlántico Sur se logra más fácilmente en las parcelas de Juanicó, donde predomina la arcilla y cal.

Cada parcela de Albariño es cosechada en diferentes momentos de maduración, obteniendo vinos diferentes de un mismo viñedo. Cosechada temprano, logramos obtener el lado más cítrico y floral, mientras que dos semanas más tarde conseguimos aromas a frutas como melón y durazno. El perfil mineral se logra en ambas instancias y tiene diferencias entre los distintos viñedos.

DETALLE VENDIMIA

Una cosecha fría y con lluvias, ideal para el Albariño

SUELO

Arcilla y cal en Juanicó y granito degradado Sierras de Garzón.

VINIFICACIÓN

En la bodega, usamos diferentes técnicas de prensado y maceración en función de la riqueza aromática de las pieles. Luego de terminadas las fermentaciones alcohólicas de cada microparcela, definimos el corte y lo guardamos en un tanque con agitación de borras durante algunos meses. Todo esto favorece la estabilidad del vino en el tiempo, logrando mantener esa intensidad aromática tan característica de los Albariños frescos. En todo momento, protegemos al vino de la oxidación para preservar los aromas más frágiles.

CRIANZA

4 a 6 meses en tanques refrigerados y maceración de borras.

POTENCIAL DE GUARDA

3 a 6 años

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, aromar muy intenso, explosivo, que empieza por frutas como el melón y durazno, pasando por algo cítrico, luego herbal y finalmente algo de hidrocarburo (aromas típicos del riesling). En boca tiene una exposición aromática que llena las papilas gustativas, una acidez amigable que refresca sin ser agresiva, y un final de boca jugoso.

COSECHA	2024
VARIEDAD	
Albariño	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,30%
pH	3,13
Acidez Total	4,2

