

ENÓLOGO

Santiago Deicas

ORIGEN

Uruguay

VIÑEDO DE ORIGEN

Castelar, Progreso, Canelones - 23 km del mar

Mar de Piedras, Sierra de Mahoma, San José - 40 km del mar

Valle de los Manantiales, Sierras de Garzón, Maldonado - 22 km del mar

Don Pedro, El Carmen, Durazno - 170 km del mar

Cerro del Guazuvirá, Lavalleja - 23 km del mar

DETALLE VENDIMIA

En enero llovió un 8 % menos que el promedio, concentrado las precipitaciones en un solo evento a mediados del mes. Desde ahí, momento en el que comienza la maduración de la mayoría de las variedades, y hasta finalizada la vendimia, no hubo ni una sola lluvia relevante, consolidando un período de seca importante. Es considerada por varios como una de las mejores cosechas de la historia.

VINIFICACIÓN

En la viña se seleccionan los racimos más concentrados provenientes de parcelas con producciones controladas en el orden de 40HI por hectárea. Cosecha manual con rigurosa selección de los racimos en la viña y segunda selección grano por grano en bodega luego del despalillado. Prolongada maceración de más de tres semanas que permite concentrar en los mostos, aromas y sabores de frutos, especias y flores, que luego se desenvuelven durante la guarda. Crianza en barricas en la cava constituida en piedra en 1745, donde las condiciones óptimas de temperatura y humedad naturalmente constantes, aseguran la mejor evolución del vino. Cada 6 meses se seleccionan las mejores barricas, capaces de continuar el proceso de crianza que cada vez es más exigente para el vino. De este modo, partiendo cada año con 600 barricas, se concluye la crianza con menos de 200 barricas. La crianza en la CAVA PRELUDIO es fundamental para lograr la identidad del vino. Si no pasan por lo menos 2 años ahí, las barricas no logran el perfil buscado. Luego el comité de cata prepara las 2 mejores opciones de blend, que se llevan a la CENA PRELUDIO para elegir la opción a envasar. Siguiendo los métodos más tradicionales, PRELUDIO se envasa sin filtrar en botellas oscuras para continuar madurando durante algunos años en otra cava subterránea, en estibas individuales.

CRIANZA

3 años en barrica, 2 de los cuales tienen que ser en la CAVA PRELUDIO

3 años en botella antes de salir al mercado

COSECHA 2018

VARIETADES

Tannat	52%
Cabernet Sauvignon	25%
Cabernet Franc	1%
Merlot	12%
Petit Verdot	9%
Marselán	1%

ANÁLITICOS

Grado Alcohólico	14%
pH	3,54
Acidez Total	3,9



POTENCIAL DE GUARDA

Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 30 años.

NOTA DE CANTA

Color: púrpura vivaz con tonos violáceos. Alta concentración que se manifiesta por la lágrima que es muy elegante y persistente.

Nariz: gran variedad de aromas complejos, con notas de higos secos, frutos rojos maduros, café y especias.

Boca: acidez y taninos redondos, frutos del bosque maduros y toque de tinta. Servicio: 12° C a 16° C

Se recomienda decantar 30 minutos antes de servirlo. Es un vino que evoluciona muy bien con el tiempo.





FAMILIA
DEICAS

URUGUAY

PRELUDIO TINTO

VARIEDADES

VENDIMIA	LOTE	Tannat	Cabernet Sauvignon	Cabernet Franc	Merlot	Petit Verdot	Marselán	Shiraz
1992	10	5%	85%	85%	5%	5%		
1993		Vendimia Sin Preludio						
1994	15	25%	45%	45%	25%	5%		
1994	21	47%	33%	33%	12%	8%		
1995	30	50%	35%	35%	10%	5%		
1995	31	50%	35%	35%	10%	5%		
1996		Vendimia Sin Preludio						
1997	35	66%	17%	17%	9%	8%		
1998	42	57%	11%	11%	26%	6%		
1999	49	63%	9%	9%	24%	4%		
1999	50	45%	40%	40%	9%	6%		
2000	53	44%	26%	26%	21%	9%		
2000	54	38%	29%	29%	27%	6%		
2001		Vendimia Sin Preludio						
2002		33%	47%	47%	6%	6%		
2003		Vendimia Sin Preludio						
2004		30%	27%	27%	34%	3%	7%	
2005	81	38%	22%	10%	15%	8%	7%	
2006	86	39%	7,5%	20%	28%	3,5%	2%	
2007	89	37%	26%	26%	30%	4%	3%	
2008		Vendimia Sin Preludio						
2009 A	92	23%	11%	7%	52%	4,5%	2,5%	
2009 B	93	21%	13%	4,5%	54%	5,0%	2,5%	
2010	96	42%	18%	18%	33%	5%	2%	
2011	99	40%	7%	29%	19%	3%	2%	
2012		Vendimia Sin Preludio						
2013	101	25%	45%	5%	20%	3%	2%	
2014		Vendimia Sin Preludio						
2015	102	40%	25%	10%	19%	4%	1%	1%
2015	103	49%	12%	10%	24%	3%	1%	1%
2016	106	25%	25%	6%	34%	3%	7%	
2017	108	42%	18%	11%	13%	13%	3%	
2018	110	52%	25%	1%	12%	9%	1%	
2018	110	52%	25%	1%	12%	9%	1%	
2019	114	45%	16%	16%	14%	4,5%	4,5%	
2020	118	31%	20%	9%	32%	6%	2%	



www.familiadeicas.com



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



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