FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

ALBARIÑO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones | Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
25 km

COSECHA	2026
VARIEDADES	
Albariño	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,4%
pH	3,18
Acidez total	4 g de H_2SO_4/L



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 algunas cosechas, descubrimos que el estilo fresco y explosivo de Atlántico Sur se logra mas fácilmente en las parcelas de Juanicó, donde predomina la arcilla y la 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 DE VENDIMIA
Vendimia caracterizada por un inicio de verano seco, con déficit hídrico compensado por lluvias oportunas en enero, que favorecieron el desarrollo de las uvas. Las condiciones secas durante la maduración permitieron alcanzar una excelente sanidad y una maduración equilibrada, preservando la acidez natural y favoreciendo la concentración de aromas cítricos y florales, así como la frescura y expresión varietal características del 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 mas 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, aroma 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 explosión aromática que llena las papilas gustativas, una acidez amigable que refresca sin ser agresiva, y un final de boca jugoso.