FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13%
pH	3,65
Acidez total	3,5 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierra de Mahoma, San José | Progreso, Canelones | El Carmen, Durazno

DISTANCIA AL MAR
40 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
La uva Cabernet Sauvignon que usamos en Atlántico Sur crece en diferentes fincas ubicadas en Sierra de Mahoma, San José; Progreso, Canelones; y El Carmen, Durazno. Estos viñedos combinan la influencia costera del Río de la Plata con las condiciones de un clima más continental. En las zonas cercanas a la costa, las temperaturas moderadas durante el verano favorecen una maduración gradual de las uvas, permitiendo conservar los aromas frescos y el balance entre azúcar y acidez. Por su parte, en El Carmen, las temperaturas más elevadas durante el día favorecen la maduración de la cáscara y las semillas, donde se encuentran los compuestos polifenólicos responsables del color y la estructura del vino. La combinación de estos diferentes orígenes nos permite cosechar las uvas en su momento óptimo de madurez, logrando un equilibrio entre concentración, frescura y estructura.

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2023 será recordada como "el año de la seca", ya que vivimos la sequía más grande de nuestra generación, las precipitaciones fueron 53 % menor a lo normal durante todo el año, incluso con meses sin una sola lluvia. El viñedo comenzó a brotar con un poco de adelanto respecto a lo habitual, pero con una tasa de crecimiento lenta debido a la falta de agua y bajas temperaturas de primavera. El agua disponible en lo suelos se fue terminando a medida que la demanda atmosférica crecía hacia el verano, por lo que fue necesario regar todo lo posible para contener un estrés hídrico severo. Las temperaturas estivales fueron altas, con una media 2 grados por encima del promedio histórico en enero y febrero, y 3 grados en marzo, pero sin variaciones bruscas, un verano cálido, seco y estable. La vendimia comenzó el 31 de enero y culminó el 17 de marzo con rendimientos muy bajos en kilogramos debido al pequeño tamaño de bayas, pero con una concentración muy alta de azúcares, color y aromas. El nivel de calidad general fue muy alto y prácticamente todas las parcelas subieron un escalón respecto a lo que nos habíamos imaginado previamente,

SUELO
Sierra de Mahoma: Esquistos verticales, ideales para drenar el exceso de agua durante las lluvias. Progreso: Brunosoles y Vertisoles de profundidad media con altos contenidos de arcilla y carbonato de calcio (Cal). El Carmen: Sedimentos devónicos (400 millones de años) y cretácicos (100 millones de años), resaltándose la presencia de icnofósiles que evidencian la actividad animal prehistórica en el lugar.

VINIFICACIÓN
Después de la selección a mano, empieza la maceración en tanques de acero inoxidable. El tiempo y la temperatura de maceración se eligen según las características de cada variedad. En el caso del Cabernet Sauvignon, la maceración dura 10 días a una temperatura controladaentre 24 y 28°C según el progreso de la fermentación. La extracción del color, de los aromas y de los compuestos de estructura se realiza por delestages y remontajes durante la maceración.
Eso permite lograr un vino varietal muy expresivo, fiel a como se expresa acá en Uruguay.

CRIANZA
10 meses en tanques de acero

POTENCIAL DE GUARDA
5 a 10 años

NOTA DE CATA
De un vibrante rojo rubí y elegante caída en copa, este Cabernet Sauvignon seduce desde el primer contacto. Sus notas ahumadas conviven en armonía con las bayas rojas. Tras un breve movimiento, aparecen matices de especias silvestres, enebro y un toque de sotobosque. En el paladar es ágil y refrescante; un vino que evoluciona hacia una complejidad sedosa, donde la estructura y la calidez final demuestran un pulido perfecto de sus taninos.