FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	11,8%
pH	3,49
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 2025 comenzó con un invierno de buena recarga hídrica, pero la primavera (septiembre y octubre) fue excepcionalmente seca. Las lluvias se normalizaron de noviembre a diciembre. Posteriormente, los meses clave de maduración y cosecha (enero y la mayor parte de febrero) volvieron a ser muy secos, con la maduración adelantándose unos 10 días. Las temperaturas de principios de verano fueron inferiores al promedio, a partir de la segunda quincena de enero se normalizaron, finalizando febrero con olas de calor mitigadas por precipitaciones. La calidad de la cosecha 2025 se equipara a la de 2020, siendo una de las mejores de la última década. Se anticipa que será un excelente año para los vinos de guarda.

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 controlada entre 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.