FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

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

DISTANCIA AL MAR
40 km

COSECHA	2026
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,4%
pH	3,53
Acidez total	3,4 g de H_2SO_4/L



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 2026 se perfila como una de las añadas más destacadas de la última década, y muy probablemente la mejor en la historia reciente de Familia Deicas. Su rasgo distintivo es una combinación poco habitual de concentración y balance: en general, los años de mucha concentración tienden a perder balance, y los años balanceados no alcanzan este nivel de concentración. Este año tuvimos lo mejor de ambos mundos. La sanidad fue perfecta, no hubo deshidratación en ninguna variedad, y la ausencia de picos de sobremaduración permitió elegir con precisión el momento de cosecha. El volumen cosechado superó lo esperado en un 5 %, con una calidad excepcional en todas las variedades

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.