FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

ROSÉ

COSECHA	2024
VARIEDADES	
Pinot Noir	66%
Marselan	34%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12%
pH	3,03
Acidez total	3,9 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones | Sierras de Garzón, Maldonado | Sierra de Mahoma, San José

DISTANCIA AL MAR
40 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Pinot Noir y Marselan que usamos en Atlántico Sur Rosé provienen de diferentes fincas ubicadas en Juanicó, Canelones; Sierras de Garzón, Maldonado; y Sierra de Mahoma, San José. Estos viñedos se encuentran bajo la influencia del Océano Atlántico y del Río de la Plata, cuyas temperaturas moderadas durante el verano favorecen una maduración gradual de las uvas. El secreto de la influencia costera está en conservar los aromas frescos y la acidez natural durante la maduración, permitiendo cosechar las variedades tintas de forma temprana, cuando mantienen su mayor expresión aromática. El Pinot Noir aporta delicadeza y frescura, mientras que el Marselan contribuye con intensidad aromática y estructura. La combinación de estos diferentes orígenes y variedades nos permite lograr un equilibrio entre expresión frutal, acidez y textura. Como resultado, obtenemos un rosado fresco y elegante, con aromas florales y de frutas rojas, una acidez equilibrada y una textura envolvente.

DETALLE DE VENDIMIA
Vendimia caracterizada por un verano fresco y seco, que favoreció una maduración lenta de las uvas, conservando su acidez natural y expresión aromática. El Pinot Noir se destacó por su excelente calidad, beneficiándose de las temperaturas moderadas y la cosecha previa a las intensas lluvias de marzo. Estas condiciones favorecieron la elaboración de un rosado fresco, con aromas frutales y florales y un buen equilibrio entre acidez y estructura.

SUELO
Juanicó, Canelones: Brunosoles de profundidad media, con altos contenidos de arcilla y presencia de carbonato de calcio, que favorecen la retención de agua. Sierras de Garzón, Maldonado: Suelos gravillosos provenientes de granitos degradados de aproximadamente 1.000 millones de años, con excelente drenaje gracias a su composición y pendientes naturales. Sierra de Mahoma, San José: Esquistos verticales que originan suelos superficiales y pedregosos, de baja fertilidad y buen drenaje, favoreciendo el desarrollo profundo de las raíces.

VINIFICACIÓN
En la bodega, prensamos suavemente las uvas Pinot Noir y Marselan para obtener un mosto delicado, preservando los aromas frescos y evitando una extracción excesiva de color de las pieles. Cada variedad fermenta por separado, lo que nos permite conservar sus características y evaluar su aporte al vino final. Una vez terminadas las fermentaciones alcohólicas, nuestro Comité de Cata, liderado por Santiago Deicas, define el corte buscando el equilibrio entre frescura, intensidad aromática y estructura. El Marselan aporta los característicos reflejos lilas, mientras que el Pinot Noir contribuye con delicadeza y expresión frutal. Durante todo el proceso, buscamos preservar la acidez natural y los aromas más frágiles para lograr un rosado fresco, elegante y expresivo.

CRIANZA
4 a 6 meses en tanques refrigerados y maceración de borras.

POTENCIAL DE GUARDA
3 a 6 años

NOTA DE CATA
Color rosado pálido con delicados reflejos lilas. En nariz es fresco y expresivo, con aromas florales, de frutos rojos como frutilla, cereza y frambuesa, acompañados de notas cítricas de limón y pomelo. En boca presenta una entrada fresca, con buena acidez y una textura untuosa que aporta volumen. Se destacan los frutos rojos, delicadas notas de vainilla y un final elegante y prolongado, con una sutil expresión salina.