FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

SAUVIGNON BLANC

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

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

DISTANCIA AL MAR
40 km

COSECHA	2024
VARIEDADES	
Sauvignon Blanc	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	11,8%
pH	3,01
Acidez total	4,2 g de H_2SO_4/L



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Sauvignon Blanc que usamos en Atlántico Sur provienen de viñedos ubicados en las Sierras de Garzón, Maldonado, y Sierra de Mahoma, San José, donde la influencia del Océano Atlántico y del Río de la Plata favorece una maduración gradual de las uvas. En las Sierras de Garzón, los suelos de granito degradado y las pendientes pronunciadas permiten un excelente drenaje, regulando la disponibilidad de agua y el vigor de las plantas. En Sierra de Mahoma, los suelos pobres, formados por esquistos verticales, también favorecen el drenaje y un crecimiento equilibrado de la vid. La influencia costera modera las temperaturas durante el verano, protegiendo los delicados compuestos aromáticos del Sauvignon Blanc. A su vez, mantenemos las hojas de las plantas para proteger las uvas de la exposición directa al sol y cosechamos durante las primeras horas del día, cuando los aromas alcanzan su máxima intensidad. Como resultado, obtenemos uvas de gran expresión aromática, con notas cítricas y tropicales, una acidez natural vibrante y una marcada frescura.

DETALLE DE VENDIMIA
Se caracterizó por una primavera fresca y un verano de temperaturas moderadas, que favorecieron una maduración lenta de las uvas y una cosecha más tardía de lo habitual. Estas condiciones permitieron conservar la acidez natural y la intensidad aromática del Sauvignon Blanc, favoreciendo la expresión de aromas cítricos y tropicales y una destacada frescura.

SUELO
En las Sierras de Garzón el suelo es de granito degradado con pendientes pronunciadas. En Sierra de Mahoma, el suelo también es pobre, con esquistos verticales con alta presencia mineral

VINIFICACIÓN
En la bodega, prensamos suavemente las uvas Sauvignon Blanc para obtener un mosto delicado, seleccionando únicamente el 50% de mayor calidad. Luego realizamos una clarificación intensa para obtener un jugo puro y brillante, preservando los aromas más frescos de la variedad. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable, a temperaturas controladas entre 14 y 17 °C, lo que nos permite conservar los delicados aromas cítricos y tropicales. Durante todo el proceso, buscamos proteger al vino de la oxidación y las temperaturas elevadas, favoreciendo la expresión aromática característica del Sauvignon Blanc. Como resultado, obtenemos un vino fresco, intenso y elegante, con una acidez vibrante y una marcada expresión mineral.

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 con reflejos verdosos. En nariz es intenso y expresivo, con aromas cítricos de piel de pomelo, limón y quinoto, acompañados de notas tropicales de maracuyá y una delicada frescura mineral. En boca presenta una entrada fresca y vibrante, con una acidez marcada y equilibrada. Se destacan los sabores cítricos y tropicales, con una textura elegante y un final prolongado, donde predominan la frescura y una sutil expresión mineral.