FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

TANNAT

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Tannat	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,5%
pH	3,9
Acidez total	3,60 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

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

DISTANCIA AL MAR
25 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
La uva Tannat que usamos en Atlántico Sur crece en varias fincas ubicadas en Maldonado, Canelones y San José a pocos kilómetros de la costa. El secreto de la influencia costera está en las temperaturas bajas durante la época de maduración de la uva, en verano. Durante el día, cuando la viña está produciendo fotosíntesis y almacenando nutrientes en las uvas, la madurez de la cáscara y semillas se favorece a temperaturas menores a 33 grados Celsius. En la cáscara y semillas están los compuestos polifenólicos responsables del color y estructura del vino. Al madurar rápido, nos permite cosechar temprano cuando las uvas tienen alto contenido de aromas frescos y balance de azúcar y acidez. Como resultado, los vinos de la costa Atlántica logran ser balanceados, con aromas florales, de frutas frescas y minerales, con una textura envolvente.

DETALLE DE VENDIMIA
Vendimia cálida y seca

SUELO
Progreso: Arcilloso calcáreo, Sierra de Mahoma: Esquistos verticales y Sierras de Garzón: Granito degradado

VINIFICACIÓN
Los Tannats costeros tienen tanta concentración de color en la cáscara, que nos permite hacer una maceración corta, siendo muy intensa los primeros 2 días y muy suave los días siguientes. En total no son más de 7 días de maceración, donde las semillas casi no aportan taninos al vino, siendo la cáscara la responsable de entregar los taninos y antocianos. Esta técnica hace viable cosechar realmente muy temprano, cuando los aromas florales y de frutas frescas están en su punto más alto, aunque las semillas no estén 100% maduras. Como el tannat tiene tanta concentración de antocianos, el color del vino con esta técnica igual es muy alto. Como referencia, si usáramos esta maceración en un Merlot, el resultado sería un vino rosa

CRIANZA
30% pasa por barricas de segundo uso

POTENCIAL DE GUARDA
5 a 10 años

NOTA DE CATA
Color violeta profundo y su nariz fresca: una sensación intensa de fruta roja (frutilla, cereza, frambuesa) y negra (mora, ciruela, arándano) de madurez adecuada, sostenida aromas de rosas y violetas, y un toque de hierbas frescas como el matorral. En la boca, este vino demuestra amplitud por esta sensación frutal intensa y permanencia por su frescura elegante. El final hace recordar a aromas minerales.