FAMILIA DEICAS
URUGUAY

ATLÁNTICO SUR
Reserve

TANNAT

COSECHA	2026
VARIEDADES	
Tannat	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,5%
pH	3,65
Acidez total	3,8 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 caracterizada por un inicio de verano seco, con déficit hídrico compensado por lluvias oportunas en enero, que favorecieron el desarrollo de las uvas. Las condiciones secas durante la maduración permitieron alcanzar una excelente sanidad, buena concentración de color y polifenoles, favoreciendo la madurez de los taninos y el equilibrio entre azúcar y acidez.

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
Este vino muestra un color violeta profundo, brillante y atractivo. La nariz destaca por su frescura, con intensas notas de frutas rojas como cereza y frambuesa, acompañadas de frutas negras bien maduras como mora y ciruela. Los aromas florales de rosas y violetas aportan sutileza, complementados por un toque de hierbas frescas que recuerdan al matorral.
En boca, se percibe un buen equilibrio entre la intensidad frutal y una frescura que persiste. La sensación de amplitud se acompaña de una textura sedosa, con una acidez bien integrada que resalta su carácter vibrante. El final es largo, con sutiles notas minerales que realzan su frescura y complejidad.