FAMILIA DEICAS
URUGUAY

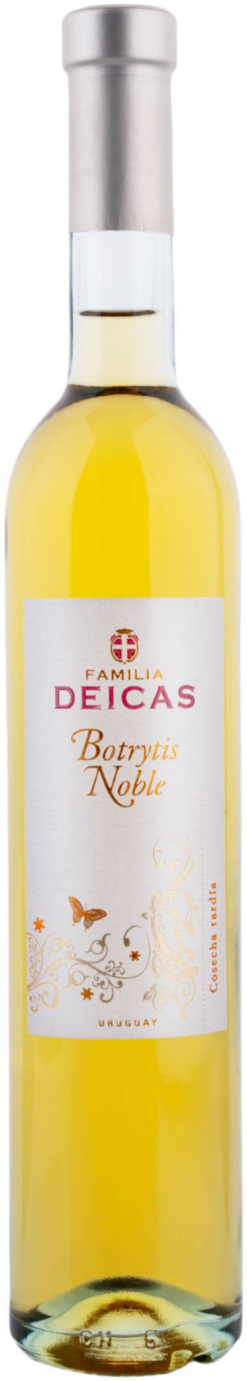
LICOROSOS

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
23 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Gros Manseng y Petit Manseng provienen de viñedos ubicados en Juanicó, Canelones, donde un microclima particular favorece el desarrollo de la podredumbre noble. La influencia marítima, las temperaturas moderadas y la presencia de un lago cercano generan condiciones de humedad propicias para la acción del hongo Botrytis cinerea. Los viñedos se manejan con rendimientos limitados y un deshojado específico que permite regular la exposición de los racimos y favorecer su sobremaduración. Estas condiciones permiten obtener uvas de extraordinaria concentración, con una gran riqueza de azúcares y compuestos aromáticos, esenciales para la elaboración de este vino.

DETALLE DE VENDIMIA
La cosecha se realiza de forma selectiva y escalonada, buscando únicamente los racimos sobremaduros afectados por la forma noble del hongo Botrytis cinerea. El microclima de Juanicó, con influencia marítima y la presencia de un lago cercano a los viñedos, favorece las condiciones necesarias para su desarrollo. La acción del hongo provoca una deshidratación progresiva de las bayas, concentrando naturalmente los azúcares, ácidos y compuestos aromáticos. Los viñedos se recorren en varias oportunidades para seleccionar las uvas en su punto óptimo, obteniendo rendimientos muy bajos, de aproximadamente 2.000 kg por hectárea, fundamentales para la elaboración de un vino licoroso de gran concentración y complejidad.

SUELO
Los viñedos de Juanicó se desarrollan sobre suelos calcáreo-arcillosos, caracterizados por una buena capacidad de retención de agua y una composición que favorece el desarrollo equilibrado de las plantas. La presencia de arcilla permite mantener una disponibilidad hídrica gradual, mientras que el componente calcáreo contribuye a las condiciones de crecimiento de la vid. En combinación con el microclima particular de la zona y la presencia de un lago cercano, estas características favorecen una maduración prolongada de las uvas y las condiciones necesarias para el desarrollo de la podredumbre noble.

VINIFICACIÓN
Elaborado a partir de uvas sobremaduras afectadas por Botrytis cinerea, seleccionadas cuidadosamente mediante cosechas sucesivas. Los racimos se prensan enteros, sin despalillado previo, obteniendo un mosto de extraordinaria concentración, con aproximadamente 400 gramos de azúcar por litro. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, a temperaturas controladas de entre 14 y 18 °C. Al alcanzar los 12 grados de alcohol, se interrumpe la fermentación para preservar los azúcares residuales y lograr un equilibrio entre dulzor y acidez. Posteriormente, una parte del vino realiza una crianza de 6 a 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso, mientras que el resto permanece en acero inoxidable, conservando su frescura y expresión aromática.

CRIANZA
Entre 6 y 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso para una parte del vino; el resto permanece en tanques de acero inoxidable.

POTENCIAL DE GUARDA
10 a 20 años

NOTA DE CATA
De color dorado intenso y brillante, con tonalidades que pueden evolucionar hacia matices ocres durante su crianza en botella. En nariz presenta una gran complejidad aromática, con notas de damasco seco, lichi, rosa, miel y ananá, características de la acción de la podredumbre noble. En boca es amplio, untuoso y envolvente, con una marcada concentración y un excelente equilibrio entre dulzor y acidez. Se destacan delicados matices de frutas secas, cera de abeja y almendras, que acompañan un final largo, elegante y persistente.