FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CASTELAR

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
23 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Pinot Noir y Pinot Meunier provienen de viñedos ubicados en Juanicó, Canelones, donde el clima templado y la influencia oceánica favorecen una maduración equilibrada. La región presenta estaciones bien definidas, con veranos cálidos e inviernos fríos, y una temperatura media anual de 16,6 °C. Los suelos calcáreo-arcillosos contribuyen a regular la disponibilidad de agua y el desarrollo de las plantas. Estas condiciones permiten obtener uvas con buena estructura, frescura y expresión aromática, características fundamentales para elaborar espumosos de gran complejidad y elegancia.

DETALLE DE VENDIMIA
La cosecha se orienta a preservar la frescura y acidez natural del Pinot Noir y Pinot Meunier, características fundamentales para la elaboración de espumosos de alta calidad. El clima templado de Juanicó, con influencia oceánica, favorece una maduración gradual y equilibrada, permitiendo desarrollar una adecuada concentración aromática. La selección de las uvas busca alcanzar un equilibrio entre acidez, estructura y expresión varietal, proporcionando una base ideal para la elaboración mediante el método tradicional.

SUELO
Los viñedos de Juanicó se desarrollan sobre suelos calcáreo-arcillosos, caracterizados por una buena capacidad de retención de agua y una composición mineral que favorece el equilibrio vegetativo de las plantas. La presencia de arcilla permite mantener una disponibilidad hídrica gradual, mientras que el componente calcáreo contribuye a las condiciones de desarrollo de la vid. Estos suelos, junto con la influencia oceánica, favorecen una maduración equilibrada y la preservación de la acidez natural de las uvas.

VINIFICACIÓN
Elaborado bajo la dirección técnica del Chef de Cave Pierre Yves Harang, a partir de un corte de 50% Pinot Noir y 50% Pinot Meunier. Desde la cosecha, las uvas se seleccionan especialmente para la elaboración de espumosos, priorizando la frescura, la acidez natural y la expresión aromática. La vinificación sigue el método tradicional de Champagne, mediante una segunda fermentación en botella y una crianza de 18 meses sobre sus levaduras. Este proceso favorece el desarrollo de una burbuja fina y persistente, aportando complejidad aromática, textura cremosa y una estructura elegante y equilibrada.

CRIANZA
18 meses de crianza sobre lías en botella, mediante el método tradicional.

POTENCIAL DE GUARDA
3 a 5 años

NOTA DE CATA
De color ámbar brillante, con delicados reflejos nacarados y burbujas finas y persistentes. En nariz presenta una gran riqueza aromática, con una expresión frutal intensa, acompañada de una marcada frescura y complejidad. En boca se destaca por su estructura y buen cuerpo, con una textura redonda y aterciopelada que aporta suavidad y elegancia. Su equilibrio entre frescura, volumen y expresión frutal da paso a un final agradable y persistente.