FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CASTELAR
ROSÉ

PINOT NOIR

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Progreso, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Pinot Noir que utilizamos en Castelar Brut Rosé provienen de viñedos ubicados en Progreso, Canelones, donde el clima templado y las estaciones bien definidas favorecen una maduración equilibrada. Los veranos cálidos permiten desarrollar la expresión aromática de la variedad, mientras que las condiciones climáticas de la región contribuyen a preservar su acidez natural. Los suelos calcáreo-arcillosos regulan la disponibilidad de agua y el vigor de las plantas, favoreciendo un desarrollo homogéneo de las uvas. Como resultado, obtenemos un Pinot Noir de gran frescura y delicadeza aromática, con notas de frutas rojas y una acidez equilibrada, ideal para la elaboración de espumosos rosados.

DETALLE DE VENDIMIA
La cosecha se realiza buscando el punto óptimo de madurez del Pinot Noir para la elaboración de espumosos, priorizando la frescura, la acidez natural y la expresión aromática. El clima templado de Progreso, con estaciones bien definidas, favorece una maduración gradual y equilibrada de las uvas. El momento de cosecha se determina mediante degustaciones en el viñedo y análisis químicos, seleccionando los racimos que presentan el equilibrio adecuado entre acidez, concentración aromática y madurez, fundamentales para elaborar un espumoso rosado elegante y fresco.

SUELO
Los viñedos de Progreso 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. Estas características favorecen una maduración equilibrada del Pinot Noir, preservando su acidez natural y el desarrollo de aromas delicados.

VINIFICACIÓN
Elaborado exclusivamente a partir de Pinot Noir, cosechado en su punto óptimo de madurez y transportado a la bodega en cajas de 20 kg para preservar la integridad de las uvas. Los racimos enteros se prensan suavemente, utilizando únicamente el 50% del mosto obtenido. La primera fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y temperatura controlada, protegiendo la delicadeza aromática del vino base. La segunda fermentación tiene lugar en botella mediante el método tradicional, seguida de 18 meses de crianza sobre lías en cavas subterráneas a temperaturas de entre 16 y 18 °C. Finalmente, se realiza el degüelle y la incorporación del licor de expedición, obteniendo un espumoso de burbuja fina, gran frescura y complejidad.

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 salmón intenso, con reflejos brillantes y burbujas finas y persistentes. En nariz presenta delicados aromas de frutas rojas y cerezas, acompañados de sutiles notas de frutos secos y levaduras provenientes de su crianza sobre lías. En boca es fresco, vivo y equilibrado, con una textura amplia y sabrosa, donde las burbujas delicadas aportan elegancia y vivacidad. Su armonía entre acidez y estructura da paso a un final persistente, con agradables matices de frutos secos y una marcada frescura.