FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CASTELAR
Extra Brut

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
23 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Chardonnay y Viognier 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 de gran frescura y expresión aromática, con una acidez natural especialmente adecuada para la elaboración de espumosos elegantes y complejos.

DETALLE DE VENDIMIA
La cosecha se orienta a preservar la frescura y acidez natural de las uvas, características fundamentales para la elaboración de espumosos de alta calidad. El clima templado de Juanicó, con influencia oceánica, favorece una maduración gradual del Chardonnay y el Viognier, permitiendo desarrollar una adecuada concentración aromática sin perder vivacidad. La selección de las uvas busca alcanzar un equilibrio entre acidez, frescura 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 90% Chardonnay y 10% Viognier. Desde la cosecha, las uvas se seleccionan especialmente para la elaboración de espumosos, priorizando la frescura, la acidez natural y la delicadeza aromática. La vinificación sigue el método tradicional de Champagne, mediante una segunda fermentación en botella que permite desarrollar una burbuja fina y una textura cremosa. Este proceso aporta complejidad, elegancia y persistencia, preservando el equilibrio entre frescura, suavidad y expresión frutal.

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 dorado brillante, con delicados reflejos verdosos. En nariz presenta una expresión aromática elegante y fresca, con notas de lima, frutas tropicales y sutiles matices de flores blancas. En boca se destaca por su equilibrio entre acidez y frescura, con una textura cremosa, suave y redonda. Su burbuja delicada aporta vivacidad y elegancia, mientras que su estructura sutil y armoniosa da paso a un final persistente, de gran fineza y complejidad.