FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CRU D'EXCEPTION

ALBARIÑO

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Albariño	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,7%
pH	2,94
Acidez total	4,7 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
22 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Este Albariño viene de nuestro viñedo en Garzón - Maldonado, con suelos graníticos y cerca del Océano Atlántico. Las lluvias anuales son de 1.100 milímetros. Temperatura máxima promedio de 27°C.
Tanto en Galicia como en Uruguay, los suelos graníticos influenciados por el Atlántico, pueden dar albariños que aparentan austeros en nariz, donde la fruta no predomina y se siente el aroma del océano, con una acidez filosa y mineral.
En la primera cosecha de este vino, en 2020, el pH de la uva fue de 2,95 lo que indica una acidez extremadamente alta para cualquier vino. Esto es la estructura base para poder lograr un gran vino blanco de guarda. En las siguientes cosechas mantenemos el mismo criterio.

DETALLE DE VENDIMIA
Vendimia caracterizada por una sequía excepcional, con precipitaciones un 53% por debajo del promedio histórico y temperaturas estivales elevadas. El déficit hídrico limitó el crecimiento de las bayas, favoreciendo una mayor concentración de compuestos aromáticos y rendimientos reducidos. Las condiciones secas permitieron alcanzar una excelente sanidad, mientras que el manejo del estrés hídrico contribuyó a una maduración equilibrada. Como resultado, se obtuvieron uvas de gran intensidad aromática, con notas cítricas y de frutas blancas, buena concentración y una acidez natural que aporta frescura, complejidad y persistencia al Albariño.

SUELO
El suelo es franco arenoso con una abundante gravilla proveniente de la alteración del granito. Es un suelo pobre en nutrientes y con escasa capacidad de retención de agua en superficie, favoreciendo el crecimiento de las raíces profundas.

VINIFICACIÓN
Fermentamos en barricas sin agregados de sulfitos y con levaduras nativas del viñedo. La crianza es en las mismas barricas, de origen francés, dos tercios de primer uso, resto de segundo uso. No tiene fermentación maloláctica.
Son necesarios 15 meses de trabajo con las lías para integrar esa acidez con el aporte de la madera. Luego guardamos el vino en botella otros 12 meses para seguir creciendo en elegancia.

CRIANZA
15 meses en barricas de tonelerías de Borgoña, con maderas de más de 24 meses de secado. Mayoría de barricas de primer uso y algunas de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA
10 a 20 años

NOTA DE CATA
Color pálido con bordes dorados. En nariz tiene aromas minerales y de umami como alga de mar, que se mezclan con una madera integrada. En boca se nota una acidez marcada, salina y filosa, con un final bien largo.