FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CRU D'EXCEPTION

CHARDONNAY

COSECHA	2020
VARIEDADES	
Chardonnay	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	14,1%
pH	3,21
Acidez total	3,7 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Es el mismo viñedo histórico de Preludio Blanco. El suelo es arcilloso calcáreo y tiene 6 parcelas. Desde 2004, hay una parcela que se destaca del resto. Al tener el mismo suelo, lo que diferencia la calidad es el clon de la viña. La viña fue plantada con una selección masal de Borgoña, lo que significa que hay diferentes clones a lo largo de las parcelas. En la parcela de Preludio Blanco, hemos descubierto un clon especial, al que empezamos a reproducir y plantar en otras zonas. Lo llamamos clon Deicas.

DETALLE DE VENDIMIA
Desde noviembre, momento en que se da la floración, hasta la vendimia, las lluvias fueron 60 % menores a la normal climática, con precipitaciones puntuales, aisladas y de bajo volumen, instalando sobre el país una de las sequías de suelo más importante de los últimos 30 años. El proceso de maduración se vio muy favorecido, con una alta síntesis y concentración de azúcares, color y aromas.

SUELO
calcáreo con arcillas expansivas y presencia de brunosoles

VINIFICACIÓN
Para la elaboración de Preludio Blanco, fermentamos cerca de 20 barricas de este viñedo. Elegimos las mejores 2 barricas para Cru Chardonnay. Antes de envasar el Preludio Blanco, separamos las borras finas de todas las barricas y se las agregamos a las 2 barricas de Cru Chardonnay, y criamos el vino sobre lías por unos 3 meses más.

CRIANZA
12 meses en barricas de roble nuevas con 3 años de secado. De tonelerías de Bordeaux y de Bourgogne

POTENCIAL DE GUARDA
entre 15 y 30 años

NOTA DE CATA
Dorado intenso y brillante. En nariz, se perciben notas de fruta pasa y manteca, acompañadas de un sutil fondo tostado y matices de madera bien integrada. La mineralidad aparece en capas, aportando tensión y profundidad. En boca, combina frescura y volumen con una textura untuosa, resaltando su estructura y carácter salino. Su gran persistencia culmina en un final elegante y vibrante.