FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CRU D'EXCEPTION

MERLOT

COSECHA	2020
VARIEDADES	
Merlot	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,2%
pH	3,62
Acidez total	3,2 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierras de Garzón, Maldonado | Sierra de Mahoma, San José

DISTANCIA AL MAR
40 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Merlot que utilizamos en Cru D'Exception provienen de viñedos ubicados en las Sierras de Garzón, Maldonado, y Sierra de Mahoma, San José, donde la diversidad de suelos y la influencia del Océano Atlántico y del Río de la Plata favorecen una maduración gradual y equilibrada. En las Sierras de Garzón, los suelos de granito degradado y las pendientes pronunciadas permiten un excelente drenaje, regulando la disponibilidad de agua y el vigor de las plantas. En Sierra de Mahoma, los suelos pobres, formados por esquistos verticales, favorecen un crecimiento moderado de la vid y una mayor concentración de las uvas. La influencia costera contribuye a moderar las temperaturas durante el verano, permitiendo una maduración progresiva de los compuestos fenólicos y preservando la acidez natural. Estas condiciones favorecen el desarrollo de aromas de frutas rojas y negras, taninos maduros y una estructura equilibrada. Como resultado, obtenemos un Merlot de gran complejidad, concentración y elegancia, donde la expresión de ambos terroirs aporta profundidad, frescura y persistencia.

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
En las Sierras de Garzón el suelo es de granito degradado con pendientes pronunciadas. En Sierra de Mahoma, el suelo también es pobre, con esquistos verticales con alta presencia mineral

VINIFICACIÓN
Los racimos seleccionados se trasladan con cuidado en cajas de 12 kgs hasta la bodega. Las bayas son seleccionadas una por una antes de ponerse en un foudre de 50 hectolitros, en los sótanos de la bodega boutique. Durante varios días, se realiza una maceración fría de los granos enteros. Cuando las levaduras naturales de la uva arrancan la fermentación, se intensifican los pigeages, consistentes en mezclar los granos con el mosto, siempre en forma manual. El proceso de maceración continúa una vez finalizada la fermentación alcohólica por dos o tres semanas más logrando una extracción intensa de los polifenoles de cáscaras y semillas.

CRIANZA
En barricas de roble de tonelerías de Burdeos, por 18 a 24 meses

POTENCIAL DE GUARDA
20 a 30 años

NOTA DE CATA
De color intenso, con un corazón morado y reflejos granate, ofrece una nariz refinada con notas anisadas, frutos rojos confitados y bollería fina sobre un fondo de crianza. En boca, muestra madurez y pureza, con una textura envolvente que da paso a un final persistente con matices de moca, chocolate amargo y un elegante toque torrado.