FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CRU D'EXCEPTION

PINOT NOIR

COSECHA	2022
VARIEDADES	
Pinot Noir	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,8%
pH	3,52
Acidez total	3,3 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
500 botellas producidas.

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Progreso, Canelones | Pueblo Garzón, Maldonado | La Tahona, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas Pinot Noir que utilizamos en Cru D'Exception provienen de viñedos ubicados en Progreso y La Tahona, Canelones, y Pueblo Garzón, Maldonado, donde la diversidad de suelos y la influencia del Océano Atlántico y del Río de la Plata favorecen una maduración gradual y equilibrada. En Progreso, los suelos arcilloso-calcáreos permiten una adecuada disponibilidad de agua y nutrientes. En Pueblo Garzón, los suelos calcáreos y las brisas oceánicas contribuyen a preservar la frescura natural de las uvas, mientras que en La Tahona, los suelos franco-arcillosos favorecen una maduración homogénea. Estas condiciones permiten desarrollar la delicada expresión aromática del Pinot Noir, obteniendo uvas de gran elegancia y complejidad, con aromas de frutas rojas, taninos finos y una acidez natural que aporta frescura y persistencia.

DETALLE DE VENDIMIA
Vendimia caracterizada por condiciones climáticas frescas y equilibradas, con un inicio seco y algunas precipitaciones durante el período de cosecha. Los suelos pedregosos y las pendientes pronunciadas favorecieron un excelente drenaje, evitando la acumulación de agua. La escasa capacidad de retención hídrica del suelo hizo necesario realizar riegos puntuales para mantener el equilibrio de las plantas. Estas condiciones favorecieron una maduración gradual de las uvas, preservando la acidez natural y el desarrollo de aromas delicados de frutas rojas, con taninos finos, frescura y elegancia características del Pinot Noir.

SUELO
Los suelos presentan una gran diversidad de características según su origen. En Progreso predominan los suelos arcilloso-calcáreos, con buena capacidad de retención de agua y nutrientes. En Pueblo Garzón, los suelos calcáreos favorecen el drenaje y un desarrollo equilibrado de las raíces, mientras que en La Tahona predominan los suelos franco-arcillosos, con una adecuada disponibilidad hídrica. Esta diversidad favorece un crecimiento equilibrado de las plantas y aporta complejidad a la expresión del Pinot Noir.

VINIFICACIÓN
Es fermentado en pequeñas tinas de roble, con algunos racimos enteros, y macerado manualmente.

CRIANZA
Se guarda en barricas de roble de tonelerías de Borgoña, con maderas secadas por 36 meses, de primer uso

POTENCIAL DE GUARDA
10 a 20 años

NOTA DE CATA
Color rojo rubí, aromas a frutas rojas ácidas y a hongos silvestres. En boca tiene buena intensidad aromática, balance de acidez y taninos, con un final largo.