FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CRU D'EXCEPTION

PINOT NOIR

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

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

DISTANCIA AL MAR
25 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Pinot Noir	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,0%
pH	3,5
Acidez total	3,4 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
2.000 botellas producidas.



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 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, dando lugar a rendimientos reducidos y una mayor concentración de compuestos fenólicos. Las temperaturas estables durante el verano favorecieron una maduración homogénea, permitiendo desarrollar aromas de frutas rojas maduras y una adecuada madurez de los taninos. Como resultado, se obtuvieron uvas de gran concentración y complejidad, preservando la delicadeza aromática, la elegancia y la estructura 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.