FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Dark Side

ALBARIÑO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
22 km

COSECHA	2022
VARIEDADES	
Albariño	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	11,5%
pH	3,26
Acidez total	3,4 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
434 botellas producidas.



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Viñedo certificado en sistema de Producción Sustentable por LSQA - Latu. Familia Deicas fue la pionera en establecer un viñedo en la región de Garzón, en el año 2006. Las horas de sol durante el periodo vegetativo son 1588 y la temperatura máxima promedio es 27°C durante la maduración de la uva. El albariño lo plantamos en 2017. Tanto en Galicia como en Uruguay, los albariños de suelo granítico suelen dar mucha acidez y acentuar la influencia atlántica. De este viñedo sale el Familia Deicas Cru D´Exception Albariño, elegido por Decanter como el mejor albariño fuera de Iberia en 2023.

DETALLE DE VENDIMIA
La primavera fue más seca que el promedio histórico al igual que el inicio del verano. Esto aumentó la concentración de nutrientes en las uvas. En febrero hubo muchas lluvias, lo que es ideal para el Albariño. La cosecha fue el 3 de marzo.

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. Las fuertes pendientes, de 15 a 25%, ayudan a drenar el agua aún en vendimias con exceso de lluvia.

VINIFICACIÓN
El "Dark Side" del Albariño: una exploración del lado oscuro y textural de esta variedad. Aquí, la potencia aromática cede protagonismo a la profundidad en boca, donde las pieles aportan intensidad y carácter. Este Albariño demuestra la plasticidad de la variedad en Uruguay y celebra la influencia de los suelos de granito cerca del océano Atlántico. Maceración suave de las pieles durante 6 días, seguida de fermentación en barricas de segundo uso. Tras la fermentación, el vino fue criado durante 2 años en barricas de segundo uso, logrando una estructura compleja y profunda en boca. La mínima intervención y el uso de sulfitos únicamente después de la fermentación maloláctica y en el embotellado preservan la pureza y autenticidad del vino.

CRIANZA
100% en barricas de segundo uso durante 24 meses.

POTENCIAL DE GUARDA
Más de 20 años.

NOTA DE CATA
Color dorado, con intensos aromas a damascos, algas marinas y un sutil toque de mar. En boca, este Albariño presenta una textura notable, con acidez vibrante y un final profundo y prolongado, expresando su lado oscuro con complejidad y elegancia

ATLANTIC WINES OF URUGUAY