FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Roca Madre Blanco

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Cerro del Guazuvirá, Lavalleja

DISTANCIA AL MAR
27 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Viognier	85%
Marsanne	15%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13%
pH	3,21
Acidez total	4,2 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
1.200 botellas producidas



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Este viñedo lo plantamos junto a Charcas de las Sierras. Durante la formación de la Sierra, la roca madre quedó expuesta en la superficie. Es un terreno sumamente pedregoso de granitos de origen volcánico muy poco alterados, originados hace 520 millones de años tras un ciclo de intensa actividad volcánica al final del período cámbrico, sobre una gran falla geológica denominada "cizalla Sarandí del Yí". En todo momento es imprescindible regar, ya que el suelo retiene muy poca agua.

Como el entorno es muy agreste y natural, abundan especies de animales que normalmente no existen en zonas vitícolas tradicionales, tal es el caso de un pequeño ciervo llamado Guazuvirá, sobre el cual descubrimos que le gusta mucho comer hojas de viña, obligándonos a colocar una malla protectora en todo el viñedo. Esta medida también limita el acceso a los pájaros que se alimentan de fruta, y suelen darse un banquete con las uvas. Esa malla es dañada por los chanchos jabalíes por lo que tuvimos que proteger el viñedo con un cerco eléctrico.

El viognier lo plantamos pensando en el blend del tinto, y agregamos Marsanne dado que creíamos tendríamos grandes resultados por la similitud de terroir a Côtes-du-Rhône. El gran resultado de ambas fue tal que decidimos hacer un blanco en conjunto.

DETALLE DE VENDIMIA

Verano seco y cálido. Tuvimos que regar durante toda la cosecha.

SUELO

Roca madre

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con alta selección en la viña. No se usan sulfitos ni otros conservantes en todo el proceso hasta el final de la fermentación. Prensa racimo entero. Se usa solo el primer 50 % del jugo prensado, llamado flor. Fermenta 50% en barricas de segundo uso y 50% en tanque de inox.

CRIANZA

9 meses en barricas de segundo y tercer uso

POTENCIAL DE GUARDA

10 años

NOTA DE CATA

Aromas a flores blancas y frutas como durazno y pera madura. Toques cítricos de pomelo y limón con ligeras notas de hierbas. En boca es fresco y vivo gracias a una acidez marcada. El suelo de roca madre y su cercanía al mar aportan mineralidad y salinidad que limpian el paladar.
Final largo y persistente.