FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Roca Madre Tinto

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Cerro del Guazuvirá, Lavalleja

DISTANCIA AL MAR
27 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Merlot	50%
Tannat	40%
Petit Verdot	8%
Viognier	2%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	14%
pH	3,50
Acidez total	3,1 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
2700 botellas producidas



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Este viñedo lo plantamos en 2014 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.

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

SUELO
Roca madre

VINIFICACIÓN
Cuando elegimos qué variedades plantar en este viñedo, ya nos pusimos como objetivo co-fermentar. La co-fermentación consiste en cosechar diferentes cepas de uva el mismo día y fermentarlas juntas. En este vino tenemos Merlot, Tannat, Petit Verdot y Viognier.
La idea es representar el lugar a través del vino. Las uvas Merlot y Tannat son las que dominan el corte y determinan la fecha de cosecha. Manejamos las podas y el deshoje de manera que la madurez óptima de cada variedad sea similar. El Petit Verdot y la variedad de uva blanca Viognier aportan complejidad y profundidad.
La co-fermentación aporta diversidad aromática y de texturas, además de mayor estabilidad de color mediante la copigmentación.
Fermentamos en un tanque de acero inoxidable chico y guardamos el vino en ánforas de barro. A partir de la cosecha 2022, un 30% del vino pasa por barricas de roble.
Los únicos agregados de sulfitos son luego de la maloláctica y durante el envasado.

CRIANZA
70% en ánforas de barro de 500 litros, 30% en barricas de Borgoña de 36 meses de secado de primer uso.

POTENCIAL DE GUARDA
10 a 20 años

NOTA DE CATA
Hay un aroma que se repite cada vendimia: cebada malteada. Además se sienten flores frescas, frutas rojas, hierbas aromáticas y arcilla. En boca tiene volumen, frescura y taninos firmes, con un largo final.