FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Subsuelo

CHARDONNAY

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Chardonnay	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,5%
pH	3,2
Acidez total	3,7 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
666 botellas producidas.

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Pueblo Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
19 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Cultivado sobre un terreno muy calcáreo obtenido tras la remoción de la capa superficial del suelo, exponiendo un material limoso con abundante carbonato de calcio, único y extremo. Es el suelo más calcáreo del Uruguay, donde fue necesario utilizar un portainjertos capaz de resistir tanta cal y se llama Fercal.

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2025 comenzó con un invierno de buena recarga hídrica, pero la primavera (septiembre y octubre) fue excepcionalmente seca. Las lluvias se normalizaron de noviembre a diciembre. Posteriormente, los meses clave de maduración y cosecha (enero y la mayor parte de febrero) volvieron a ser muy secos, con la maduración adelantándose unos 10 días. Las temperaturas de principios de verano fueron inferiores al promedio, a partir de la segunda quincena de enero se normalizaron, finalizando febrero con olas de calor mitigadas por precipitaciones. La calidad de la cosecha 2025 se equipara a la de 2020, siendo una de las mejores de la última década, con el Chardonnay, Albariño, Pinot Noir y Tannat destacando notablemente. Se anticipa que será un excelente año para los vinos de guarda.

SUELO
La mayor concentración de cal encontrada en Uruguay y probablemente de toda América del Sur con arcillas expansivas

VINIFICACIÓN
La cosecha se hace de manera manual con una rigurosa selección de racimos. En la bodega, se hace una segunda selección de los racimos que ingresan enteros a la prensa. Solo se guardan los primeros jugos de la prensa neumática que van directamente a fermentar principalmente en foudre y una pequeña parte en barricas de roble francés.
Levaduras salvajes y ausencia de productos enológicos.
Después de la fermentación alcohólica, se produce naturalmente la fermentación maloláctica en algunas barricas, para aumentar la untuosidad. La cantidad de barricas con fermentación maloláctica depende de cada año, buscando un balance entre untuosidad y frescura. Al fin de este proceso, recién se añade un toque de anhídrido sulfuroso para que el vino pueda seguir su crianza sin alterarse.

CRIANZA
12 meses en foudre y barricas

POTENCIAL DE GUARDA
Más de 10 años

NOTA DE CATA
De un color dorado pálido con sutiles reflejos plateados. Despliega un aroma envolvente y delicado, con notas frescas de cítricos, flores de acacia, y frutas de hueso como el durazno y la pera. Su acidez vibrante le aporta vivacidad y persistencia en el final, invitando a cada sorbo. Se recomienda servirlo entre 10°C y 12°C para que alcance su punto ideal de disfrute alrededor de los 13°C y 15°C.