FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Subsuelo

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Pueblo Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
19 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Merlot	50%
Tannat	50%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,5%
pH	3,6
Acidez total	3,5 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
3.000 botellas producidas



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

SUELO
Arcilla expansiva con la mayor concentración de cal conocida en el país

VINIFICACIÓN
Cosecha manual, selección de racimos y granos, fermenta en tinas de roble francés, se utilizan levaduras nativas, maceración con movimientos muy suaves con las manos, tratando de tener húmedo el sombrero, en este tipo de maceraciones suaves muchos granos quedan intactos produciéndose la fermentación dentro del grano, los cuales al momento de su prensado entregan toda su potencia, luego pasa a barricas de tercer uso, crianza dura 8-10 meses definiendo por cata el momento del embotellado.

CRIANZA
8 a 10 meses en barricas de tercer uso

POTENCIAL DE GUARDA
Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 10 años

NOTA DE CATA
Color intenso con matiz violáceo, en la nariz intensidad de fruta madura, membrillo, ciruela, mucho mineral, sal, algo cítrico, boca nerviosa, viva que invita a seguir bebiendo, tiene mucha fuerza y taninos de cal