FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Subsuelo

PINOT NOIR

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Pueblo Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
19 km

COSECHA	2022
VARIEDADES	
Pinot Noir	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,5%
pH	3,52
Acidez total	3,6 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
310 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
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 lluvias, que no afectaron al Pinot Noir. La cosecha fue el 8 de febrero.

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

VINIFICACIÓN
Cosecha manual, selección de racimos y granos, 30% de racimos enteros. 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

CRIANZA
12 meses en barricas de roble de 3 años de secado, tonelerías de Bourgogne, mitad nuevas y mitad de segundo uso

POTENCIAL DE GUARDA
10 a 20 años

NOTA DE CATA
Rojo rubí brillante claro. En nariz, combina notas de hierbas frescas y sotobosque con frutos rojos como cereza y frambuesa, sobre un fondo mineral marcado por piedra húmeda y un sutil toque salino. La crianza en barricas de roble aporta una madera elegante, con delicadas notas ahumadas y especiadas que se integran con precisión. En boca, es fresco y vibrante, con acidez tensa, taninos finos y una textura sedosa pero estructurada. Su final es largo y persistente, resaltando su carácter mineral, las notas herbales y un sutil ahumado