FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Sudestada de Marzo

CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Cerro Eguzquiza, La Barra, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
8 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,6%
pH	3,56
Acidez total	3,4 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
601 botellas producidas.



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Este Viñedo Extremo se expone a las Sudestadas de Marzo que en caso de ser intensas y/o prolongadas, pueden incluso provocar la pérdida de la cosecha. La "Sudestada de Marzo" es un fenómeno que define la costa atlántica con vientos potentes y una humedad que desafía al viñedo. En Marzo es cuando maduran las uvas de Cabernet Sauvignon, y bajo estas condiciones se desarrolla un carácter único: frescura marcada, acidez vibrante y notas minerales, con sutiles matices herbales y de frutas ácidas sin expresión vegetal marcada.

El clima es templado, con temperaturas estivales bajas debido a esta influencia oceánica de la barra de Punta del Este. Los suelos dominantes son de textura franca y profundos, desarrollados sobre limos cuaternarios. El diseño del viñedo replica las curvas del terreno, integrando funcionalidad agronómica y lectura paisajística del lugar. La presencia de muros de piedra integra tradición constructiva y viticultura contemporánea en un paisaje extremo.

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2023 será recordada como “el año de la seca”, ya que vivimos la sequía más grande de nuestra generación, las precipitaciones fueron 53 % menor a lo normal durante todo el año, incluso con meses sin una sola lluvia. El viñedo comenzó a brotar con un poco de adelanto respecto a lo habitual, pero con una tasa de crecimiento lenta debido a la falta de agua y bajas temperaturas de primavera, incluso con algunas heladas tardías. Fue necesario regar todo lo posible para contener un estrés hídrico severo. El verano fue cálido, seco y estable. La vendimia comenzó el 31 de enero y culminó el 17 de marzo con rendimientos muy bajos en kilogramos debido al pequeño tamaño de bayas, pero con una concentración muy alta de azúcares, color y aromas. El nivel de calidad general fue muy alto y prácticamente todas las parcelas subieron un escalón respecto a lo que nos habíamos imaginado previamente.

SUELO
Limos profundos. El limo es un tipo de sedimento o suelo que se encuentra entre la arena y la arcilla en cuanto al tamaño de sus partículas. Es muy fino, suave al tacto y tiene una textura similar a la del talco o la harina cuando está seco.

Se forma a partir de la erosión de rocas y minerales, y es transportado por el agua (en ríos, lagos y océanos) o el viento, depositándose en capas. Por eso, a menudo se encuentra en llanuras aluviales, deltas de ríos y áreas costeras.

VINIFICACIÓN
La vinificación se realizó en un tanque pequeño de acero inoxidable, lo que permitió un seguimiento extremadamente preciso de cada etapa. Se trabajó con maceraciones suaves durante 20 días, a temperaturas medias, buscando una extracción progresiva y delicada que respetara la energía natural de la añada seca sin caer en sobreconcentración ni rusticidad tánica.

Aprovechando el expertise de nuestro asesor Paul Hobbs en Cabernet Sauvignon, seguimos sus recomendaciones para interpretar el viñedo con respeto y precisión, priorizando la expresión del lugar por encima del estilo. El foco estuvo en conservar frescura, tensión y definición mineral, entendiendo que en este viñedo extremo la elegancia proviene del equilibrio y no de la potencia.

CRIANZA
18 meses en barricas nuevas y de segundo uso de origen francés con 36 meses de secado

POTENCIAL DE GUARDA
Si bien es la primera vez que envasamos esta parcela por sí sola, los valores analíticos, la degustación y los datos de la vendimia nos permiten pensar en 15 a 20 años de potencial

NOTA DE CATA
Frescura marcada, acidez vibrante y notas minerales, con sutiles matices herbales y de frutas ácidas, alga marina, matorral, salicornia