FAMILIA DEICAS
URUGUAY

EXTREME VINEYARDS

Suelo Invertido

TANNAT

COSECHA	2022
VARIEDADES	
Tannat	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,7%
pH	3,56
Acidez total	3,6 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
2.500 botellas producidas

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Progreso, Canelones

DISTANCIA AL MAR
23 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
En la zona de Progreso, el suelo tiene una composición con tierra fértil en la superficie, y un subsuelo arcilloso calcáreo con aumento de la concentración de carbonato de calcio en las zonas más profundas. En 2004 nos preguntamos qué pasaría si tuviéramos la parte calcárea en la superficie y la tierra fértil en la profundidad. Y ensayamos esta locura de hacer un pozo de 2 metros e ir completando con suelo de manera de invertirlo completamente.
Los primeros años la fruta no tenía gran destaque hasta que en 2016 encontramos algo muy especial. Hicimos una microvinificación y el vino nos sorprendió. A partir de entonces se convirtió en un Extreme Vineyard.

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 muchas lluvias, y temperaturas bajas. Esto permitió dar balance y frescura al Tannat. La cosecha fue el 3 de marzo.

SUELO
Suelo con arcillas expansivas y alto contenido de carbonato de calcio. La arcilla se contrae en épocas de sequía generando grietas que van muy profundo y permiten oxigenar las raíces. Si hay lluvias intensas, las arcillas se expanden y evitan el exceso de agua en las raíces

VINIFICACIÓN
La cantidad de uva es poca y se maneja como una microvinificación. Se cosecha temprano aprovechando el frío natural, a mano y en cajones. En la bodega, fermentamos en bins abiertos de 400 litros, con maceraciones manuales empujando el sombrero 2 a 3 veces por día durante una semana. Luego descubamos el mosto y terminamos la fermentación en barricas usadas. La fermentación maloláctica se da espontáneamente en las barricas. Los únicos agregados de sulfitos son luego de la maloláctica y durante el envasado.

CRIANZA
en barricas de roble nuevas de 3 años de secado, tonelerías de Bordeaux

POTENCIAL DE GUARDA
20 a 30 años

NOTA DE CATA
Hay un aroma que todos los años se destaca en esta parcela y es una característica distintiva: piel de naranja confitada. Es un aroma muy difícil de encontrar en vinos tintos y nos entusiasma mucho poder encontrarlo cada vendimia.
Otro distintivo de este vino es la tensión: esa contradicción entre mucha concentración pero suavidad de taninos. Tiene una acidez marcada que le aporta energía y un final largo.