FAMILIA DEICAS
URUGUAY

LICOROSOS

TANNAT

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Progreso, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
El Tannat es una variedad que se adapta especialmente bien a las condiciones vitivinícolas de Uruguay, donde los veranos cálidos y la influencia oceánica pueden favorecer una maduración gradual. Para elaborar Licor de Tannat, se seleccionan uvas de viñedos capaces de alcanzar una madurez avanzada, con una elevada concentración de azúcares y compuestos fenólicos. El manejo del viñedo busca favorecer una maduración homogénea y preservar la sanidad de los racimos, obteniendo uvas de gran intensidad aromática, estructura y concentración.

DETALLE DE VENDIMIA
La cosecha se realiza buscando una madurez avanzada del Tannat, priorizando una elevada concentración de azúcares, compuestos fenólicos y aromas. Las uvas permanecen en la planta hasta alcanzar las condiciones óptimas para la elaboración de un vino licoroso, desarrollando una intensa expresión de frutas negras y una estructura tánica marcada. La selección de los racimos permite obtener uvas de gran concentración y complejidad, fundamentales para lograr el equilibrio entre dulzor natural, intensidad aromática y estructura que caracteriza al Licor de Tannat.

SUELO
Las características del suelo influyen en la disponibilidad de agua, el vigor de las plantas y la concentración de las uvas. Para la elaboración de Licor de Tannat, se buscan condiciones que permitan un crecimiento equilibrado de la vid y una maduración prolongada, favoreciendo la acumulación de azúcares, color y compuestos fenólicos. Este equilibrio resulta fundamental para obtener uvas concentradas, con la estructura tánica y riqueza aromática necesarias para elaborar un vino licoroso de gran complejidad.

VINIFICACIÓN
Elaborado a partir de uvas Tannat de madurez avanzada, siguiendo el método tradicional de los grandes vinos de Porto. Los racimos se despalillan y las bayas se seleccionan cuidadosamente antes de iniciar la maceración, realizando pigeages diarios para favorecer la extracción de color, aromas y taninos. Una vez iniciada la fermentación alcohólica, esta se interrumpe en el momento preciso mediante la incorporación de alcohol vínico de alta calidad, técnica conocida como mutage, que permite conservar parte de los azúcares naturales de la uva y alcanzar una graduación alcohólica de entre 18% y 20%. Posteriormente, el vino realiza una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, desarrollando mayor complejidad, estructura y armonía.

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA
10 a 15 años

NOTA DE CATA
De color negro intenso y profundo, con una marcada concentración. En nariz presenta una gran riqueza aromática, con notas de higos maduros, frutas negras, chocolate y delicados matices de menta. En boca es intenso, amplio y envolvente, con una textura amable y un notable equilibrio entre el dulzor natural, la expresión frutal y la estructura tánica característica del Tannat. Su crianza en roble francés aporta complejidad y redondez, dando paso a un final largo, persistente y elegante.