FAMILIA DEICAS
URUGUAY

OCEAN BLEND

PINOT NOIR - MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
La Barra, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
9 km

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Pinot Noir	50%
Merlot	20%
Cabernet Sauvignon	20%
Cabernet Franc	10%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	11,8%
pH	3
Acidez total	4,2 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
4600 botellas producidas.



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Las uvas que utilizamos en Ocean Blend Rosé provienen de viñedos costeros ubicados en Cerro Eguzquiza, La Barra, y Las Musas, José Ignacio, en Maldonado. En Estancia Aguaverde, a tan solo 6 kilómetros del océano Atlántico, cultivamos Pinot Noir, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon, mientras que el Tannat proviene de Las Musas. La cercanía del océano modera las temperaturas durante el verano y reduce la amplitud térmica, favoreciendo una maduración gradual y equilibrada de las uvas. Estas condiciones permiten preservar la acidez natural y desarrollar los aromas más delicados de cada variedad. Como resultado, obtenemos uvas de gran frescura y expresión aromática, con notas frutales y florales que aportan elegancia, sutileza y un marcado carácter oceánico al vino.

DETALLE DE VENDIMIA
Vendimia caracterizada por un inicio de verano seco, con déficit hídrico compensado por lluvias oportunas en enero, que favorecieron el desarrollo de las uvas. La influencia del océano Atlántico contribuyó a moderar las temperaturas durante la maduración, preservando la acidez natural y favoreciendo el desarrollo de aromas delicados. Las condiciones secas permitieron alcanzar una excelente sanidad y una maduración equilibrada de las distintas variedades que componen el blend. Como resultado, se obtuvieron uvas de gran frescura y expresión aromática, con notas frutales y florales, ideales para elaborar un rosado de estilo elegante, ligero y de marcado carácter oceánico.

SUELO
Los viñedos de Cerro Eguzquiza, en La Barra, y Las Musas, en José Ignacio, se encuentran en un entorno costero bajo la influencia del océano Atlántico. La diversidad de suelos de ambas zonas contribuye a regular la disponibilidad de agua y el vigor de las plantas, favoreciendo una maduración equilibrada de las uvas. En combinación con las temperaturas moderadas por la cercanía del océano, estas condiciones permiten preservar la acidez natural y la delicadeza aromática de las variedades que componen el blend. Para una descripción de suelo más técnica, como las anteriores, sería necesario confirmar la textura, composición y drenaje específicos de ambos viñedos.

VINIFICACIÓN
Las uvas se prensan suavemente, a baja presión, para lograr una extracción delicada de color y aromas, obteniendo un mosto de tonalidad rosado pálido. Se selecciona una pequeña proporción del mosto de mayor calidad, que se clarifica y protege del contacto con el oxígeno para preservar su frescura y expresión aromática. La fermentación se realiza a temperatura controlada, en torno a los 16 °C, favoreciendo la conservación de los aromas frutales y florales más sutiles. Tras algunos meses de crianza, el vino se embotella, conservando su delicadeza, elegancia y carácter oceánico.

POTENCIAL DE GUARDA
5 a 10 años

NOTA DE CATA
De color rosado pálido y brillante, con delicados reflejos gris nacarados. En nariz presenta una expresión aromática elegante y sutil, con notas de pera fresca, lima, naranja sanguina y cereza, acompañadas de delicados matices florales de violeta, rosa y jazmín, junto a un ligero carácter salino. En boca es fresco, ligero y vibrante, con un excelente equilibrio entre fruta y acidez. Su final es elegante y persistente, con una marcada mineralidad y salinidad que reflejan su origen oceánico.