FAMILIA DEICAS
URUGUAY

PRELUDIO

Blanco

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Juanicó, Canelones | Pueblo Garzón, Maldonado | Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR

25 km

COSECHA	2022
VARIEDADES	
Chardonnay	95%
Albariño	5%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,4%
pH	3,08
Acidez total	4 g de H_2SO_4/L



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El chardonnay proviene de Juanicó, del viñedo histórico de Preludio Blanco. El suelo es arcilloso calcáreo y tiene 6 parcelas. Desde 2004, hay una parcela que se destaca del resto. Al tener el mismo suelo, lo que diferencia la calidad es el clon de la viña. La viña fue plantada con una selección masal de Borgoña, lo que significa que hay diferentes clones a lo largo de las parcelas. En la parcela de Preludio Blanco, hemos descubierto un clon especial, al que empezamos a reproducir y plantar en otras zonas. Lo llamamos clon Deicas. El albariño viene de nuestro viñedo de Sierras de Garzón, del mismo viñedo de donde hacemos el Cru D´Exception Albariño. Es un suelo de granito degradado.

DETALLE DE VENDIMIA

Una vendimia fría con algunas lluvias al inicio de la cosecha

SUELO

Calcáreo arcilloso

VINIFICACIÓN

La cosecha se hace de manera manual con una rigurosa selección de racimos. En la bodega, se hace una segunda selección de los racimos que ingresan enteros a la prensa. Solo se guardan los primeros jugos de la prensa neumática que van directamente a barricas de roble francés nuevas en Cava climatizada a 18°C. El proceso es sumamente minimalista. Levaduras salvajes y ausencia de productos enológicos. Después de la fermentación alcohólica, se produce naturalmente la fermentación maloláctica en algunas barricas, para aumentar la untuosidad. La cantidad de barricas con fermentación maloláctica depende de cada año, buscando un balance entre untuosidad y frescura. Al fin de este proceso, recién se añade un toque de anhídrido sulfuroso para que el vino pueda seguir su crianza sin alterarse.

CRIANZA

9 meses en barrica.

POTENCIAL DE GUARDA

Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 20 años.

NOTA DE CATA

Color: púrpura vivaz con tonos violáceos. Alta concentración que se manifiesta por la lágrima que es muy elegante y persistente. Nariz: gran variedad de aromas complejos, con notas de higos secos, frutos rojos maduros, café y especias. Boca: acidez y taninos redondos, frutos del bosque maduros y toque de tinta. Servicio: 12° C a 16° C. Se recomienda decantar 30 minutos antes de servirlo. Es un vino que evoluciona muy bien con el tiempo