FAMILIA DEICAS
URUGUAY

PRELUDIO
Blanco

CORTE ÚNICO

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Chardonnay	94%
Albariño	6%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	14,5%
pH	3,20
Acidez total	4,1 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones | Pueblo Garzón, Maldonado | Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
25 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
67% es chardonnay 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. 27% es chardonnay de Pueblo Garzón, el viñedo del Extreme Vineyards Subsuelo, donde removimos el suelo y plantamos directamente sobre cal con algo de arcilla. Es el viñedo más calcáreo de Uruguay. 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 seca y cálida, donde los viñedos de arcilla lograron mantener frescura, mientras que al albariño de Sierras de Garzón lo tuvimos que regar.

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 y foudre.

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

NOTA DE CATA
De color dorado brillante, con matices verdosos, PRELUDIO BLANCO ofrece un aroma complejo y agradable con notas cítricas, de flores blancas, de frutos blancos y secos, sostenidas por un toque de vainilla, manteca y chocolate blanco. En la boca, el vino se muestra redondo y graso, untuoso con volumen. Su final es persistente, gracias a su frescura y vivacidad. Se recomienda servir a una temperatura de 10°C y 12°C para disfrutarlo a una temperatura entre 13° C y 15° C