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	2024
VARIEDADES	
Chardonnay	8%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,9%
pH	3,17
Acidez total	4,0 g de H_2SO_4/L



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

79% 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. 13% 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

La primavera transcurrió con precipitaciones 17 % por debajo de lo normal, al igual que gran parte del verano, con 71 % menos de lluvias en enero y 58 % menos en febrero. Las temperaturas en enero fueron levemente inferiores a la normal. No hubo situaciones extremas en ningún momento del año que afecten el viñedo. La maduración comenzó tarde al igual que el comienzo del ciclo vegetativo, y evolucionó muy lentamente, al punto tal que las primeras uvas para vinos tranquilos se cosecharon recién el 5 de febrero, al menos una semana más tarde de lo habitual. Esta situación favoreció especialmente a variedades como el Pinot Noir y Chardonnay cuya calidad se ha destacado de manera extraordinaria. "El Albariño estuvo fantástico este año, pero lo que realmente se destacó para mí fue el Chardonnay y el Pinot Noir", aporta Santiago Deicas en su informe, resaltando la magnificencia de la cosecha. "Creo que esta es probablemente la mejor cosecha que he visto jamás de estas variedades", agregó. Esto marca un hito destacado en nuestra historia evidenciando los resultados favorables de la cosecha 2024.

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 un color dorado pálido con sutiles reflejos plateados, este vino despliega un aroma envolvente y delicado, con notas frescas de cítricos, flores de acacia, y frutas de hueso como el durazno y la pera. Su perfil aromático se complementa con suaves toques de almendra tostada, mantequilla y un leve dejo de miel. En boca, destaca su textura sedosa y cremosa, con un cuerpo equilibrado y refrescante. Su acidez vibrante le aporta vivacidad y persistencia en el final, invitando a cada sorbo. Se recomienda servirlo entre 10°C y 12°C para que alcance su punto ideal de disfrute alrededor de los 13°C y 15°C.