FAMILIA DEICAS
URUGUAY

# PRELUDIO

*Tinto*

**CORTE ÚNICO**

## ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

## VIÑEDO DE ORIGEN

Progreso, Canelones | Sierra de Mahoma, San José | Sierras de Garzón, Maldonado | El Carmen, Durazno | Cerro del Guazuvirá, Lavalleja

## DISTANCIA AL MAR

170 km

| COSECHA | 2018 |
|---|---|
| **VARIEDADES** | |
| Tannat | 52% |
| Cabernet Sauvignon | 25% |
| Cabernet Franc | 1% |
| Merlot | 12% |
| Petit Verdot | 9% |
| Marselán | 1% |
| **ANÁLISIS** | |
| Grado Alcohólico | 14% |
| pH | 3,54 |
| Acidez total | 3,9 g de $H_2SO_4$/L |




## DETALLE DE VENDIMIA

En enero llovió un 8 % menos que el promedio, concentrándose las precipitaciones en un solo evento a mediados del mes. Desde ahí, momento en el que comienza la maduración de la mayoría de las variedades, y hasta finalizada la vendimia, no hubo ni una sola lluvia relevante, consolidando un período de seca importante. Es considerada por varios como una de las mejores cosechas de la historia.

## VINIFICACIÓN

En la viña se seleccionan los racimos más concentrados provenientes de parcelas con producciones controladas en el orden de 40HI por hectárea. Cosecha manual con rigurosa selección de los racimos en la viña y segunda selección grano por grano en bodega luego del despalillado. Prolongada maceración de más de tres semanas que permite concentrar en los mostos, aromas y sabores de frutos, especias y flores, que luego se desenvuelven durante la guarda. Crianza en barricas en la cava constituida en piedra en 1745, donde las condiciones óptimas de temperatura y humedad naturalmente constantes, aseguran la mejor evolución del vino. Cada 6 meses se seleccionan las mejores barricas, capaces de continuar el proceso de crianza que cada vez es más exigente para el vino. De este modo, partiendo cada año con 600 barricas, se concluye la crianza con menos de 200 barricas. La crianza en la CAVA PRELUDIO es fundamental para lograr la identidad del vino. Si no pasan por lo menos 2 años ahí, las barricas no logran el perfil buscado. Luego el comité de cata prepara las 2 mejores opciones de blend, que se llevan a la CENA PRELUDIO para elegir la opción a envasar. Siguiendo los métodos más tradicionales, PRELUDIO se envasa sin filtrar en botellas oscuras para continuar madurando durante algunos años en otra cava subterránea, en estibas individuales.

## CRIANZA

3 años en barrica, 2 de los cuales tienen que ser en la CAVA PRELUDIO, 3 años en botella antes de salir al mercado

## POTENCIAL DE GUARDA

Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 30 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