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	2020
VARIEDADES	
Tannat	31%
Cabernet Sauvignon	20%
Cabernet Franc	9%
Merlot	32%
Petit Verdot	6%
Marselán	2%

ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,5%
pH	3,54
Acidez total	3,9 g de H_2SO_4/L



DETALLE DE VENDIMIA

Vendimia caracterizada por una sequía excepcional, con precipitaciones un 60% por debajo del promedio histórico desde la floración hasta la cosecha, dando lugar a uno de los déficits hídricos más importantes de los últimos 30 años. Las condiciones secas favorecieron una excelente sanidad de las uvas y una maduración equilibrada, con una elevada concentración de azúcares, color y compuestos fenólicos. Como resultado, se obtuvieron uvas de gran intensidad y complejidad aromática, con taninos maduros, estructura y profundidad, características que aportan elegancia, equilibrio y un destacado potencial de guarda al corte de Preludio.

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