FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD
El Carmen

CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
El Carmen, Durazno

DISTANCIA AL MAR
170 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	14,5%
pH	3,45
Acidez total	3,4 g de H_2SO_4/L



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Clima templado a cálido con temperatura media en maduración: Máx 29 °C, Min 18 °C. (1 °C mayor que en el sur del país). Esto favorece la perfecta madurez de variedades tardías como el Cabernet Sauvignon, con altas concentraciones de antocianos y semillas maduras. El estrés hídrico moderado en el período de maduración limita el desarrollo vegetativo, permitiendo alcanzar vinos con excelente volumen y taninos suaves.

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2023 será recordada como "el año de la seca", ya que vivimos la sequía más grande de nuestra generación, las precipitaciones fueron 53 % menor a lo normal durante todo el año, incluso con meses sin una sola lluvia. El viñedo comenzó a brotar con un poco de adelanto respecto a lo habitual, pero con una tasa de crecimiento lenta debido a la falta de agua y bajas temperaturas de primavera. El agua disponible en lo suelos se fue terminando a medida que la demanda atmosférica crecía hacia el verano, por lo que fue necesario regar todo lo posible para contener un estrés hídrico severo. Las temperaturas estivales fueron altas, con una media 2 grados por encima del promedio histórico en enero y febrero, y 3 grados en marzo, pero sin variaciones bruscas, un verano cálido, seco y estable. La vendimia comenzó el 31 de enero y culminó el 17 de marzo con rendimientos muy bajos en kilogramos debido al pequeño tamaño de bayas, pero con una concentración muy alta de azúcares, color y aromas. El nivel de calidad general fue muy alto y prácticamente todas las parcelas subieron un escalón respecto a lo que nos habíamos imaginado previamente,

SUELO
Sedimentos devónicos (400 millones de años) y cretácicos (100 millones de años), resaltándose la presencia de icnofósiles que evidencian la actividad animal prehistórica en el lugar.

VINIFICACIÓN
La vinificación se diseñó para acompañar el carácter más continental de la zona, que aporta mayor madurez al Cabernet Sauvignon respecto a otras regiones del país. Se trabajó con criterios inspirados en los métodos utilizados en Napa Valley por Paul Hobbs, priorizando la expresión varietal y la calidad de la fruta. La fermentación se realizó en tanques con control de temperatura, con maceraciones cuidadas y extracciones moderadas, ajustadas al nivel de madurez de las uvas. Se buscó preservar la fruta, lograr taninos firmes pero bien integrados y evitar sobreextracciones.

CRIANZA
9 meses en barricas de tonelerías de Burdeos, con maderas de más de 24 meses de secado. Mayoría de barricas de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA
10 años

NOTA DE CATA
Color rojo rubí de intensidad media alta. En nariz se presenta definido, con fruta negra madura, notas de cassis y ciruela, acompañadas por un perfil herbal fino que remite a hierbas aromáticas, sin rasgos verdes dominantes. La madera aparece integrada, aportando profundidad sin imponerse.

En boca es equilibrado y de textura media, con taninos firmes pero pulidos. La fruta madura se expresa con claridad, sostenida por una estructura precisa y un final largo y armónico, que refuerza el carácter varietal y la identidad continental del viñedo.