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	2024
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,5%
pH	3,4
Acidez total	3,54 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
A pesar de los desafíos presentados por una temporada de maduración más lenta (al menos una semana más tarde de lo habitual) y la aparición de lluvias intensas a mediados de marzo, nuestra bodega demostró su capacidad para adaptarse y prosperar, logrando una recolección óptima incluso después de las lluvias.
La peculiaridad de la cosecha 2024 se refleja en la concentración de azúcar más baja de lo convencional, lo que hizo que se tardara la recolección. Esto fue muy beneficioso para el Tannat y el Cabernet Sauvignon, que lograron buena concentración de polifenoles y aromas sin tanta producción de azúcares, lo que resultó en vinos balanceados de grados alcohólicos por debajo de la media.

Hay variedades que en algunas zonas se vieron afectadas por la demora en la maduración y que no lograron llegar al óptimo comparado con otros años.

La cosecha 2024 es una manifestación de la pasión y el arte que define a nuestra bodega, donde la calidad es la única medida de éxito.

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.