FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD
El Carmen

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12%
pH	3,45
Acidez total	3,6 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
El Carmen, Durazno

DISTANCIA AL MAR
170 km



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 2025 comenzó con un invierno de buena recarga hídrica, pero la primavera (septiembre y octubre) fue excepcionalmente seca. Las lluvias se normalizaron de noviembre a diciembre. Posteriormente, los meses clave de maduración y cosecha (enero y la mayor parte de febrero) volvieron a ser muy secos, con la maduración adelantándose unos 10 días. Las temperaturas de principios de verano fueron inferiores al promedio, a partir de la segunda quincena de enero se normalizaron, finalizando febrero con olas de calor mitigadas por precipitaciones. La calidad de la cosecha 2025 se equipara a la de 2020, siendo una de las mejores de la última década. Se anticipa que será un excelente año para los vinos de guarda.

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.