FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD
Juanicó

CHARDONNAY

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Chardonnay	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13%
pH	3,3
Acidez total	3,9 g de H_2SO_4/L



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Viñedo certificado en sistema de Producción Sustentable por LSQA - Latu. Pendiente suavemente ondulada (1-2 %). Es el viñedo pegado a la parcela de Preludio Blanco. Selección masal de viñedos de Borgoña

DETALLE DE VENDIMIA
Cosecha históricamente seca y levemente cálida. Los suelos arcillosos pudieron resistir manteniendo humedad, dando uvas con buen balance. Hubo que adaptarse y cosechar 2 semanas antes de lo habitual.

SUELO
calcáreo con arcillas expansivas y presencia de brunosoles

VINIFICACIÓN
Cosecha manual con alta selección en la viña. No se usan sulfitos ni otros conservantes en todo el proceso hasta el final de la fermentación. Prensa racimo entero. Se usa solo el primer 50 % del jugo prensado, llamado flor. Fermenta 50% en barricas de segundo uso y 50% en tanque de inox. Como la cosecha fue seca y cálida, no se hizo fermentación maloláctica, preservando la acidez málica que aporta mas frescura.

CRIANZA
6 meses, 50% del vino en barricas de segundo uso, 50% en tanque de inox

POTENCIAL DE GUARDA
10 años

NOTA DE CATA
Color amarillo claro. Aroma intenso, con notas de durazno, miel, flores blancas y crema. En boca es fresca y complejo, con volumen medio y un final largo donde aparece algo de la madera.