FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD
Juanicó

CHARDONNAY

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Chardonnay	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,0%
pH	3,20
Acidez total	3,70 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
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, con el Chardonnay, Albariño, Pinot Noir y Tannat destacando notablemente. Se anticipa que será un excelente año para los vinos de guarda.

SUELO
calcáreo con arcillas expansivas y presencia de brunosoles

VINIFICACIÓN
La vinificación se basa en una intervención mínima orientada a expresar con precisión el origen del viñedo. La cosecha se realiza de forma manual, con una selección rigurosa en la viña. Los racimos se prensan enteros y se utiliza exclusivamente el primer 50 % del jugo obtenido —el llamado mosto flor—. Dos tercios del mosto fermentan en foudres y barricas, mientras que el resto lo hace en tanque, siempre con levaduras naturales provenientes del propio viñedo. No se emplean sulfitos ni otros conservantes durante todo el proceso hasta el final de la fermentación alcohólica. No se realiza fermentación maloláctica, con el objetivo de preservar la frescura, la tensión y la expresión varietal del Chardonnay.

CRIANZA
66% foudre y barricas de tonelerías de Borgoña 8 meses, 34% en piletas de hormigón

POTENCIAL DE GUARDA
10 años

NOTA DE CATA
Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es delicado, con notas de cítricos, manzana verde, perfil herbal de ruda y matorral, y una madera muy elegante que acompaña sin imponerse. En boca es tenso y vertical, con acidez firme, marcada expresión mineral, textura fina y un final largo, definido por frescura y pureza varietal.