FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD
La Tahona

CORTE ÚNICO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
La Tahona, Canelones

DISTANCIA AL MAR
5 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Merlot	70%
Tannat	30%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	14,2%
pH	3,47
Acidez total	3,6 g de H_2SO_4/L



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Al término de la década 2000, Félix Añón, el gerente del barrio privado La Tahona tenía la voluntad de anexar un proyecto vitivinícola a este lugar y contactó a la familia Deicas. Juntos, realizaron estudios completos de suelos y subsuelos, para evaluar el potencial de la zona. Los análisis demostraron que los suelos eran aptos para cultivar vides dedicadas a la elaboración de vinos finos. Son suelos de tipo bordelés, ubicados cerca del mar como los terroirs de allá. Por esta razón, se plantaron 3 hectáreas de viñedos en el año 2010.

DETALLE DE VENDIMIA
Vendimia caracterizada por una primavera y un inicio de verano excepcionalmente secos, con un marcado déficit hídrico que condicionó el desarrollo de las uvas. Las precipitaciones posteriores contribuyeron a moderar el estrés hídrico y favorecer la maduración. Estas condiciones permitieron obtener uvas con buena concentración de color y compuestos fenólicos, favoreciendo el desarrollo de aromas frutales, la madurez de los taninos y el equilibrio entre estructura y frescura, fundamentales para la expresión del blend de Tannat y Merlot.

SUELO
Suelo Franco, con buen balance de nutrientes y un correcto nivel de humedad, permitiendo un equilibrado desarrollo vegetativo y una maduración plena de las uvas, con alta concentración de
aromas frutales y elevada calidad de polifenoles de la piel.

VINIFICACIÓN
Fermentado en foudres, con pisages manuales y una maceración suave y prolongada

CRIANZA
4 meses en barricas de segundo uso, de origen bordelés, con mas de 24 meses de secado

POTENCIAL DE GUARDA
Consumir ahora o en los próximos 10 años

NOTA DE CATA
De color rojo granate brillante. En nariz presenta aromas de moras maduras, frutillas y un sutil toque de especias. Finalmente, en boca, una acidez equilibrada y una textura suave, con sabores intensos de frutos negros y una ligera presencia de roble que aporta un final prolongado y refinado