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	2024
VARIEDADES	
Merlot	70%
Tannat	30%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,2%
pH	3,46
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
La primavera fue más seca que el promedio histórico al igual que el inicio del verano. Esto aumentó la concentración de nutrientes en las uvas. En febrero hubo muchas lluvias bajando la temperatura y le vino muy bien al Tannat. El Merlot se pudo adaptar muy bien, donde el paso entre las filas absorbió gran parte del exceso de agua.

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