FAMILIA DEICAS
URUGUAY

LIMITED EDITION

Juanicó

GODELLO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Godello	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,6%
pH	3,35
Acidez total	3,4 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
238 botellas producidas.



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Viñedo certificado en sistema de Producción Sustentable por LSQA - Latu. Pendiente suavemente ondulada (1-2 %).

DETALLE DE VENDIMIA
La cosecha 2025 fue marcadamente seca en los meses clave de maduración, con temperaturas frescas al inicio del verano que favorecieron una madurez lenta y precisa. La maduración se adelantó unos diez días respecto al promedio histórico, preservando la acidez natural y la tensión que esta variedad expresa con particular elegancia en suelos calcáreos. Un año excepcional que se perfila como uno de los mejores de la última década.

SUELO
calcáreo con arcillas expansivas y presencia de brunosoles

VINIFICACIÓN
La vinificación busca expresar con fidelidad el carácter del viñedo y la identidad propia del Godello. Los racimos se prensan enteros utilizando exclusivamente el mosto flor. La fermentación se realiza de forma fraccionada: mitad en tanque de acero inoxidable y mitad en barricas de tercer uso, siempre con levaduras indígenas del propio viñedo. No se emplean sulfitos durante la fermentación alcohólica y se evita deliberadamente la fermentación maloláctica, preservando la frescura, la tensión y la definición varietal. La crianza en barricas de tercer y cuarto uso acompaña el vino con total discreción, sin imponer aromas de madera.

CRIANZA
9 meses en barricas de tercer uso

POTENCIAL DE GUARDA
5 a 10 años

NOTA DE CATA
Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es complejo y singular, con notas de cítricos, manzana verde y un sutil fondo de hidrocarburos que aporta profundidad y distinción varietal. La madera acompaña con elegancia sin protagonismo. En boca es tenso y vertical, con acidez firme y textura fina. El final es largo, fresco y mineral, con la pureza de origen como sello distintivo.