FAMILIA DEICAS
URUGUAY

LIMITED EDITION

Juanicó

MENCÍA

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Juanicó, Canelones

DISTANCIA AL MAR
25 km

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Mencía	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	11%
pH	3,61
Acidez total	3,5 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
241 botellas producidas.



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

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2025 representó un hito para este vino: segunda cosecha de Mencía en el viñedo de Juanicó y primera vez que llega a la botella. El ciclo fue marcadamente seco en primavera y en los meses clave de maduración, con temperaturas frescas al inicio del verano que favorecieron una madurez lenta y precisa, preservando la acidez natural y la expresión aromática de la variedad. La maduración se adelantó unos diez días respecto al promedio histórico, y la cosecha se realizó en el momento justo para capturar la frescura y la tensión que caracterizan a esta Mencía. Un año excepcional para estrenar un vino que llegó para quedarse.

SUELO
calcáreo con arcillas expansivas y presencia de brunosoles

VINIFICACIÓN
La vinificación busca preservar la delicadeza y la expresión aromática característica de la variedad, evitando cualquier extracción que comprometa su fineza natural. Los racimos se fermentan en tinas pequeñas, favoreciendo un trabajo manual preciso y un contacto íntimo entre el mosto y las pieles. Las maceraciones son suaves y cuidadosas, con movimientos manuales del sombrero que permiten extraer color, aroma y estructura sin recurrir a la fuerza. Las bajas temperaturas durante todo el proceso ralentizan la fermentación y potencian la definición aromática, preservando la frescura y la tensión que distinguen a esta variedad. El resultado es una Mencía de perfil elegante, frutal y preciso, con taninos finos y un carácter genuinamente atlántico.

CRIANZA
9 meses en barricas de tercer y cuarto uso

POTENCIAL DE GUARDA
10 años

NOTA DE CATA
Color rojo rubí de intensidad media, con reflejos violáceos juveniles. En nariz se expresa con suavidad y elegancia: frutas rojas frescas, cereza y arándano, con un fondo terroso y mineral que aporta profundidad y carácter. La madera, de tercer y cuarto uso, es completamente invisible, dejando que la variedad hable con autenticidad y pureza. En boca es suave y fluido, de cuerpo liviano y taninos sedosos que no oponen resistencia. La acidez es fresca y bien integrada, aportando vida sin tensión excesiva. El final es delicado, frutal y persistente, con una identidad de origen clara y genuina.