FAMILIA DEICAS
URUGUAY

LIMITED EDITION

Sierra de Mahoma

CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierra de Mahoma, San José

DISTANCIA AL MAR
40 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,3%
pH	3,40
Acidez total	3,6 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
2661 botellas producidas.



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Su geología está compuesta por rocas ígneas y metamórficas del Basamento Cristalino, dominado por granitos y numerosos esquistos verticales pertenecientes al período precámbrico (más de 1000 millones de años). Abundancia del mineral llamado Prasinita.
Buen drenaje interno, baja fertilidad y moderada capacidad de almacenar agua, fuerza a que las raíces exploren en profundidad en busca de agua y nutrientes, consiguiéndose vinos con mucha fruta y destacadas notas minerales.
Topografía con fuertes colinas y la majestuosa presencia de la Sierra Mahoma.

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2023 será recordada como "el año de la seca", ya que vivimos la sequía más grande de nuestra generación, las precipitaciones fueron 53 % menor a lo normal durante todo el año, incluso con meses sin una sola lluvia. El viñedo comenzó a brotar con un poco de adelanto respecto a lo habitual, pero con una tasa de crecimiento lenta debido a la falta de agua y bajas temperaturas de primavera. El agua disponible en lo suelos se fue terminando a medida que la demanda atmosférica crecía hacia el verano, por lo que fue necesario regar todo lo posible para contener un estrés hídrico severo. Las temperaturas estivales fueron altas, con una media 2 grados por encima del promedio histórico en enero y febrero, y 3 grados en marzo, pero sin variaciones bruscas, un verano cálido, seco y estable. La vendimia comenzó el 31 de enero y culminó el 17 de marzo con rendimientos muy bajos en kilogramos debido al pequeño tamaño de bayas, pero con una concentración muy alta de azúcares, color y aromas. El nivel de calidad general fue muy alto y prácticamente todas las parcelas subieron un escalón respecto a lo que nos habíamos imaginado previamente,

SUELO
Esquistos verticales, ideales para drenar el exceso de agua durante las lluvias

VINIFICACIÓN
La vinificación se diseñó para interpretar un Cabernet Sauvignon costero, austero y de marcada impronta mineral, evitando deliberadamente la opulencia y madurez extrema propias de climas áridos continentales. Se trabajó con mínima intervención, buscando preservar la identidad del viñedo Mar de Piedras y la influencia atlántica. La fermentación se realizó con una maceración de aproximadamente tres semanas, priorizando una extracción suave y progresiva que favorezca la tensión, la precisión aromática y la textura antes que el volumen. La crianza se llevó a cabo en barricas de segundo uso, con el objetivo de acompañar el vino sin imponer aromas de madera, reforzando un perfil sobrio, lineal y profundo, donde la frescura, la estructura natural y las notas minerales del esquisto sean protagonistas.

CRIANZA
En barricas de tonelerías de Burdeos, con maderas de más de 24 meses de secado. Mayoría de barricas de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA
10 años

NOTA DE CATA
Color rojo rubí profundo. En nariz se presenta austero y preciso, con notas de cassis, grafito, hierbas secas y un fondo mineral nítido que remite al esquisto. La madera acompaña con discreción, sin protagonismo aromático. En boca es lineal y tenso, de cuerpo medio, taninos firmes y bien integrados, con una acidez que aporta frescura y define el carácter costero del vino. El final es largo, seco y mineral, dejando una sensación de pureza y sobriedad más asociada a la identidad atlántica que a la opulencia de climas áridos. Un Cabernet Sauvignon de guarda, construido desde la precisión y el lugar.

ATLANTIC WINES OF URUGUAY