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	2025
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,7%
pH	3,55
Acidez total	3,5 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
600 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 2025 comenzó con un invierno de buena recarga hídrica, pero la primavera (septiembre y octubre) fue excepcionalmente seca. Las lluvias se normalizaron de noviembre a diciembre. Posteriormente, los meses clave de maduración y cosecha (enero y la mayor parte de febrero) volvieron a ser muy secos, con la maduración adelantándose unos 10 días. Las temperaturas de principios de verano fueron inferiores al promedio, a partir de la segunda quincena de enero se normalizaron, finalizando febrero con olas de calor mitigadas por precipitaciones. La calidad de la cosecha 2025 se equipara a la de 2020, siendo una de las mejores de la última década. Se anticipa que será un excelente año para los vinos de guarda.

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 con 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
12 meses 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.