FAMILIA DEICAS
URUGUAY

LIMITED EDITION

Sierras de Garzón

PINOT NOIR

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
22 km

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Pinot Noir	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,7%
pH	3,53
Acidez total	3,3 g de H_2SO_4/L

EDICIÓN LIMITADA:
2660 botellas producidas.



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Viñedo certificado en sistema de Producción Sustentable por LSQA - Latu. Familia Deicas fue la pionera en establecer un viñedo en la región de Garzón, en el año 2006. Las horas de sol durante el periodo vegetativo son 1588 y la temperatura máxima promedio es 27°C durante la maduración de la uva.

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2025 comenzó con un invierno de buena recarga hídrica, pero la primavera (septiembre y octubre) fue excepcionalmente seca, exigiendo riegos tempranos. 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. Si bien 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, con el Chardonnay, Albariño, Pinot Noir y Tannat destacando notablemente. Se anticipa que será un excelente año para los vinos de guarda.

SUELO
El suelo es franco arenoso con una abundante gravilla proveniente de la alteración del granito. Es un suelo pobre en nutrientes y con escasa capacidad de retención de agua en superficie, favoreciendo el crecimiento de las raíces profundas. Las fuertes pendientes, de 15 a 25%, ayudan a drenar el agua aún en vendimias con exceso de lluvia.

VINIFICACIÓN
Maceración en frío, fermentado en foudre a baja temperatura usando hielo seco para bajar la temperatura de la uva. Luego una maceración larga y muy suave

CRIANZA
9 meses en barricas de tonelerías de Borgoña, con maderas de más de 24 meses de secado. Mayoría de barricas de primer uso y algunas de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA
Se puede disfrutar ahora. Sin embargo, este vino tiene mucho para ganar en los próximos 10 años

NOTA DE CATA
Color amarillo pálido, reflejos verdes. La nariz deslumbra con notas de melón y de hierbas frescas, con apenas algo de madera que aporta un sutil contrapunto sin dominar la esencia del vino. En boca se destaca la acidez que actúa como columna vertebral del vino. En mitad de boca es intenso con los sabores frutales y herbáceos. La madera se mantiene discreta, permitiendo que los caracteres primarios del vino brillen y que el final de boca sea largo.