FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD
Progreso

TANNAT

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Tannat	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,4%
pH	3,6
Acidez total	3,5 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Progreso, Canelones

DISTANCIA AL MAR
23 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Clima templado con noches frías y lluvias homogéneas durante el año. Cantidad elevada de horas de sol en el período vegetativo: 1765 hs, suelo calcáreo con arcillas expansivas que le permiten agrietarse en verano facilitando la oxigenación de las raíces, manteniendo una humedad constante en el suelo. Esto permite llegar al final de la madurez con uvas concentradas en aromas frutales, alta calidad en polifenoles de la piel y mantener un balance perfecto de acidez.

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, con el Chardonnay, Albariño, Pinot Noir y Tannat destacando notablemente. Se anticipa que será un excelente año para los vinos de guarda.

SUELO
Brunosoles y Vertisoles de profundidad media con altos contenidos de arcilla y carbonato de calcio (Cal).

VINIFICACIÓN
El objetivo de la vinificación es favorecer una extracción selectiva de taninos de piel, que aportan estructura, textura y capacidad de guarda, minimizando simultáneamente la extracción de taninos de semilla, de mayor dureza. Para ello se desarrolló un protocolo propio de manejo de la maceración y de la dinámica sólido-líquido, que permite optimizar la calidad fenólica con una intervención precisa sobre tiempos, temperaturas y mecánica de extracción.

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 violeta profundo, de buena intensidad y brillo. La nariz es sobria y precisa, con una expresión frutal contenida donde aparecen cerezas y frutos negros frescos, acompañados por notas florales discretas y un fondo herbal. La crianza se manifiesta con claridad pero sin protagonismo, aportando registros de madera fina, especias secas y un leve ahumado que suma complejidad al conjunto.

En boca es estructurado y equilibrado, con taninos firmes pero pulidos que sostienen el recorrido. La textura es definida, más que opulenta, y la acidez aporta tensión y verticalidad. La madera acompaña el centro de boca y el final, integrándose a la estructura sin cubrir la expresión del vino. El cierre es largo, seco y preciso, con persistencia especiada y una sensación de elegancia sostenida.