FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD

Sierra de Mahoma

CABERNET FRANC

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierra de Mahoma, San José

DISTANCIA AL MAR
40 km

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Cabernet Franc	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,2%
pH	3,62
Acidez total	3,5 g de H_2SO_4/L



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 inspira en el estilo clásico de los Cabernet Franc de Saint-Émilion, con maceraciones prolongadas orientadas a una extracción completa y equilibrada de compuestos fenólicos, tanto de piel como de semilla. Este enfoque permite construir estructura, profundidad y capacidad de guarda, manteniendo precisión aromática y coherencia en boca.

CRIANZA
9 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
Presenta un color rojo profundo, de intensidad media y buen brillo. En nariz es preciso, con una expresión clara de frutos rojos y negros frescos, acompañados por notas minerales vinculadas al suelo de esquistos. Las pirazinas aparecen en niveles bajos y se expresan como hierbas aromáticas finas, integradas al conjunto y sin carácter vegetal dominante. La crianza aporta matices de especias secas, grafito y una madera bien integrada.

En boca se muestra suave y delicado, con taninos finos y bien trabajados que aportan estructura sin dureza. La textura es fluida, con buen equilibrio y una acidez integrada que sostiene el recorrido. El perfil mineral acompaña un final largo, dejando una sensación de elegancia y potencial de guarda.