FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD
Sierras de Garzón

ALBARIÑO

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
22 km

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Albariño	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,5%
pH	3,25
Acidez total	4,5 g de H_2SO_4/L



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. El albariño lo plantamos en 2017. Tanto en Galicia como en Uruguay, los albariños de suelo granítico suelen dar mucha acidez y acentuar la influencia atlántica. De este viñedo sale el Familia Deicas Cru D´Exception Albariño, elegido por Decanter como el mejor albariño fuera de Iberia en 2023.

DETALLE DE VENDIMIA
La primavera fue más seca que el promedio histórico al igual que el inicio del verano. Nuestro sistema de riego fue muy importante en esa etapa. Luego en Febrero y Marzo las lluvias fueron mayores al promedio, favoreciendo el desarrollo del Albariño. La cosecha la hicimos en 2 etapas diferentes para obtener mayor riqueza en aromas y texturas. Se cosechó el 18 de Febrero y el 3 de marzo.

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
Nuestra idea es respetar lo que tiene para dar el lugar. Por esto hacemos vinificaciones de mínima intervención, es decir, agregar la menor cantidad de productos enológicos posible. Usamos levaduras que vienen del viñedo y los agregados de SO2 son mínimos.
Hacemos 2 cosechas separadas, para tener diferentes ventanas aromáticas. Una parte la fermentamos en foudres de roble y otra parte en tanque de acero inoxidable.
Durante la crianza, trabajamos las borras tanto en los foudres como en el tanque, para mantener el vino protegido del oxígeno y para aportar volumen.

CRIANZA
77% en tanques de acero protegidos del oxígeno, 23% en foudre de roble.

POTENCIAL DE GUARDA
beber ahora o en los próximos 8 años

NOTA DE CATA
En nariz tiene notas de hidrocarburos, que recuerdan a ciertos Rieslings clásicos. También aparecen 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.