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	2025
VARIEDADES	
Albariño	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13,0%
pH	3,1
Acidez total	4,0 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 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
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, otra en barricas y otra parte en tanque de acero inoxidable.
Durante la crianza, trabajamos las borras tanto en los foudres y barricas como en el tanque, para mantener el vino protegido del oxígeno y para aportar volumen.

CRIANZA
58% foudre de roble, 26% en barricas y 16% en tanque de acero

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.