FAMILIA DEICAS
URUGUAY

SINGLE VINEYARD

Sierras de Garzón

MERLOT

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierras de Garzón, Maldonado

DISTANCIA AL MAR
22 km

COSECHA	2025
VARIEDADES	
Merlot	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,7%
pH	3,42
Acidez total	3,8 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. Este clima templado, las bajas temperaturas nocturnas en vendimia (15 °C) y las brisas oceánica favorecen la síntesis de polifenoles y compuestos aromáticos. Su geología está compuesta por rocas ígneas meteorizadas y granitos alterados (1000 millones de años). El suelo franco arenoso y las pendientes pronunciadas (15-25 %) permiten drenar el agua de lluvia rápidamente. Todo esto se traduce en vinos elegantes con perfecto balance entre alcohol, acidez y fruta.

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
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
La vinificación se inspira en el estilo de los grandes Merlots de Pomerol, con foco en la fineza, la textura y el equilibrio. La fermentación se realiza en foudre de madera, privilegiando una microoxigenación suave y una expresión precisa del varietal. Durante este proceso se aplican pisages manuales, con extracciones delicadas y controladas, orientadas a preservar la pureza aromática y a construir taninos finos y envolventes. El resultado es un vino de perfil elegante, estructura definida y marcada aptitud para la guarda, fiel a una interpretación clásica y sobria del Merlot.

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
Color rojo rubí profundo. En nariz se expresa con un marcado perfil floral, con notas de violetas, acompañadas por frutas negras frescas y una impronta mineral que aporta tensión y definición. En boca es elegante y equilibrado, con taninos finos, textura precisa y una acidez que ordena el conjunto y prolonga el final. Un Merlot de trazo fino, persistente, con clara proyección de guarda.