FAMILIA DEICAS
URUGUAY

# MASSIMO DEICAS

*Massimo*

**TANNAT**

## ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

## VIÑEDO DE ORIGEN
Progreso, Canelones | Sierra de Mahoma, San José | Sierras de Garzón, Maldonado

## DISTANCIA AL MAR
40 km

| COSECHA | 2023 |
|---|---|
| **VARIEDADES** | |
| Tannat | 100% |
| **ANÁLISIS** | |
| Grado Alcohólico | 13,0% |
| pH | 3,47 |
| Acidez total | 3,5 g de $H_2SO_4$/L |

**EDICIÓN LIMITADA:**
2.300 botellas producidas.




## DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
El viñedo protagonista y el primero que usamos es el de Castelar en Progreso. Es un viñedo de suelo arcilloso calcáreo ideal para el Tannat. Cuando empieza la época de maduración, cubrimos el suelo con un film de nylon, muy cuidadosamente colocado, para evitar el impacto de lluvias excesivas y mantener la humedad durante sequías. El viñedo de Sierra de Mahoma tiene suelos de esquistos verticales, el de Sierras de Garzón es de granitos degradados.

## DETALLE DE VENDIMIA
Vendimia caracterizada por una sequía excepcional, con precipitaciones un 53% por debajo del promedio histórico y temperaturas estivales elevadas. El marcado déficit hídrico limitó el crecimiento de las bayas, dando lugar a rendimientos reducidos y una mayor concentración de color, antocianos y taninos. Las temperaturas estables durante el verano favorecieron una maduración fenólica progresiva, permitiendo desarrollar aromas intensos de frutas negras y una estructura firme. Como resultado, se obtuvieron uvas de gran concentración y complejidad, con taninos maduros y un destacado potencial de guarda, características propias del Tannat.

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

## VINIFICACIÓN
Cuando los racimos llegan a la bodega, los desgranamos a mano y revisamos cada baya una por una antes de colocarlas en foudres pequeños y ánforas de barro de 550 litros. Durante unos días, hacemos una maceración fría con los granos enteros. Cuando las levaduras naturales de la uva inician la fermentación, intensificamos los pigeages, que consisten en mezclar los granos con el mosto para extraer color, aromas y taninos. Todo esto lo hacemos de manera manual.
Después de la fermentación, el vino sigue macerando por dos o tres semanas antes de que se descube y se produzca la fermentación maloláctica de forma natural.
Para completar este proceso cuidadoso, criamos el vino en diferentes recipientes durante 12 meses.

## CRIANZA
La crianza la hacemos 70% en barricas de roble francés, de tonelerías de Burdeos y Borgoña, con maderas secadas por 36 meses. El 30% lo criamos en ánforas de barro, que ayudan a mantener los aromas primarios durante muchos años en botella. El tiempo de crianza es de 12 meses.

## POTENCIAL DE GUARDA
su edad óptima es entre el año 4 y el 8, donde entrega toda su potencia. Como nuestros vinos tienen gran potencial de guarda, este vino evoluciona muy bien durante por lo menos 20 años

## NOTA DE CATA
Color rojo oscuro intenso, con matices violáceos que se mantienen a pesar del tiempo.
Este gran Tannat moderno ofrece un aroma intenso y complejo, combinando notas de frutos negros, flores frescas y mineral, con un toque sutil de roble.
En boca, es potente y generoso, con volumen y persistencia. Gracias a su origen costero, mantiene una frescura que asegura un envejecimiento lento y noble.