

### ENÓLOGO

Santiago Deicas

### ORIGEN

Uruguay

### VIÑEDO DE ORIGEN

Castelar, Progreso, Canelones - 23 km del mar  
Mar de Piedras, Sierra de Mahoma, San José - 40 km del mar  
Valle de los Manantiales, Sierras de Garzón, Maldonado - 22 km del mar

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

La uva Tannat que usamos en Atlántico Sur crece en varias fincas ubicadas en Maldonado, Canelones y San José a pocos kilómetros de la costa. El secreto de la influencia costera está en las temperaturas bajas durante la época de maduración de la uva, en verano. Durante el día, cuando la viña está produciendo fotosíntesis y almacenando nutrientes en las uvas, la madurez de la cáscara y semillas se favorece a temperaturas menores a 33 grados Celsius. En la cáscara y semillas están los compuestos polifenólicos responsables del color y estructura del vino. Al madurar rápido, nos permite cosechar temprano cuando las uvas tienen alto contenido de aromas frescos y balance de azúcar y acidez. Como resultado, los vinos de la costa Atlántica logran ser balanceados, con aromas florales, de frutas frescas y minerales, con una textura envolvente.

### DETALLE VENDIMIA

Vendimia cálida y seca.

### SUELO

Progreso es arcilloso calcáreo, Sierra de Mahoma es esquistos verticales y Sierras de Garzón es granito degradado.

### VINIFICACIÓN

Los Tannats costeros tienen tanta concentración de color en la cáscara, que nos permite hacer una maceración corta, siendo muy intensa los primeros 2 días y muy suave los días siguientes. En total no son más de 7 días de maceración, donde las semillas casi no aportan taninos al vino, siendo la cáscara la responsable de entregar los taninos y antocianos. Esta técnica hace viable cosechar realmente muy temprano, cuando los aromas florales y de frutas frescas están en su punto más alto, aunque las semillas no estén 100% maduras. Como el tannat tiene tanta concentración de antocianos, el color del vino con esta técnica igual es muy alto. Como referencia, si usáramos esta maceración en un Merlot, el resultado sería un vino rosa.

### CRIANZA

30% pasa por barricas de segundo uso.

### POTENCIAL DE GUARDA

5 a 10 años

### NOTA DE CATA

Color violeta profundo y su nariz fresca: una sensación intensa de fruta roja (frutilla, cereza, frambuesa) y negra (mora, ciruela, arándano) de madurez adecuada, sostenida aromas de rosas y violetas, y un toque de hierbas frescas como el matorral. En la boca, este vino demuestra amplitud por esta sensación frutal intensa y permanencia por su frescura elegante. El final hace recordar a aromas minerales.

<b>COSECHA</b>	2023
<b>VARIEDAD</b>	
Tannat	100%
<b>ANÁLISIS</b>	
Grado Alcohólico	13,50%
pH	3,9
Acidez Total	3,60

