

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Cerro Eguzquiza, Aguaverde, Barra de Maldonado, Maldonado

DISTANCIA AL MAR

8 km

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Este Viñedo Extremo de Cabernet Sauvignon, se expone a las Sudestadas de Marzo que en caso de ser intensas y/o prolongadas, pueden incluso provocar la pérdida de la cosecha. La "Sudestada de Marzo" es un fenómeno que define la costa atlántica con vientos potentes y una humedad que desafía al viñedo. En Marzo es cuando maduran las uvas de Cabernet Sauvignon, y bajo estas condiciones se desarrolla un carácter único: fresca marcada, acidez vibrante y notas minerales, con sutiles matices herbales y de frutas ácidas sin expresión vegetal marcada. El clima es templado, con temperaturas estivales bajas debido a esta influencia oceánica de la barra de Punta del Este. Los suelos dominantes son de textura franca y profundos, desarrollados sobre limos cuaternarios. El diseño del viñedo replica las curvas del terreno, integrando funcionalidad agronómica y lectura paisajística del lugar. La presencia de muros de piedra integra tradición constructiva y viticultura contemporánea en un paisaje extremo.

DETALLE DE VENIDMIA

La vendimia 2023 será recordada como "el año de la seca", ya que vivimos la sequía más grande de nuestra generación, las precipitaciones fueron 53 % menor a lo normal durante todo el año, incluso con meses sin una sola lluvia. El viñedo comenzó a brotar con un poco de adelanto respecto a lo habitual, pero con una tasa de crecimiento lenta debido a la falta de agua y bajas temperaturas de primavera, incluso con algunas heladas tardías. El agua disponible en los suelos se fue terminando a medida que la demanda atmosférica crecía hacia el verano, por lo que fue necesario regar todo lo posible para contener un estrés hídrico severo. Las temperaturas estivales fueron altas, con una media 2 grados por encima del promedio histórico en enero y febrero, y 3 grados en marzo, pero sin variaciones bruscas, un verano cálido, seco y estable. La vendimia comenzó el 31 de enero y culminó el 17 de marzo con rendimientos muy bajos en kilogramos debido al pequeño tamaño de bayas, pero con una concentración muy alta de azúcares, color y aromas. El nivel de calidad general fue muy alto y prácticamente todas las parcelas subieron un escalón respecto a lo que nos habíamos imaginado previamente.

SUELO

Limos profundos. El limo es un tipo de sedimento o suelo que se encuentra entre la arena y la arcilla en cuanto al tamaño de sus partículas. Es muy fino, suave al tacto y tiene una textura similar a la del talco o la harina cuando está seco. Se forma a partir de la erosión de rocas y minerales, y es transportado por el agua (en ríos, lagos y océanos) o el viento, depositándose en capas. Por eso, a menudo se encuentra en llanuras aluviales, deltas de ríos y áreas costeras.

VINIFICACIÓN

La vinificación de Sudestada de Marzo 2023 se realizó en un tanque pequeño de acero inoxidable, lo que permitió un seguimiento extremadamente preciso de cada etapa. Se trabajó con maceraciones suaves durante 20 días, a temperaturas medias, buscando una extracción progresiva y delicada que respetara la energía natural de la añada seca sin caer en sobreconcentración ni rusticidad tánica. Aprovechando el expertise de nuestro asesor Paul Hobbs en Cabernet Sauvignon, seguimos sus recomendaciones para interpretar el viñedo con respeto y precisión, priorizando la expresión del lugar por encima del estilo. El foco estuvo en conservar frescura, tensión y definición mineral, entendiendo que en este viñedo extremo la elegancia proviene del equilibrio y no de la potencia.

GUARDA

18 meses en barricas nuevas y de segundo uso de origen francés con 36 meses de secado.

NOTA DE CATA

Frescura marcada, acidez vibrante y notas minerales, con sutiles matices herbales y de frutas ácidas

EDICIÓN LIMITADA:

601 botellas producidas.



POTENCIAL DE GUARDA

Si bien es la primera vez que envasamos esta parecela por sí sola, los valores analíticos, la degustación y los datos de la vendimia nos permiten pensar en 15 a 20 años de potencial.

