

PRELUDIO

BARREL SELECT RED WINE



En 1992, nace el primer Gran vino de Guarda en Uruguay: Preludio. Un vino de alta crianza resultado de la selección de las mejores barricas. Hoy en día Preludio es uno de los vinos íconos de Bodega Familia Deicas, tanto en el mercado doméstico como a nivel internacional.

Kilogramos por hectárea: 5,000.

Regiones: Progreso - Canelones, Sierra de Mahoma - San José, Garzón - Maldonado, El Carmen - Durazno, Juanicó - Canelones.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

En la viña se seleccionan los racimos más concentrados provenientes de parcelas con producciones controladas en el orden de 40HI por hectárea.

Cosecha manual con rigurosa selección de los racimos en la viña y segunda selección grano por grano en bodega luego del despallado.

Prolongada maceración de más de tres semanas que permite concentrar en los mostos, aromas y sabores de frutos, especias y flores, que luego se desenvuelven durante la guarda.

Crianza en barricas en las cavas subterráneas construidas en piedra en 1830, donde las condiciones óptimas de temperatura y humedad naturalmente constantes, aseguran la mejor evolución del vino.

Cada 6 meses se seleccionan las mejores barricas, capaces de continuar el proceso de crianza que cada vez es más exigente para el vino. De este modo, partiendo cada año con 600 barricas, se concluye la crianza al cabo de 24 a 30 meses con menos de 200 barricas.

Luego sigue el arte del assamblage, confiando al comité de cata, donde se determinan las proporciones finales.

Tradicionalmente PRELUDIO se elabora con 5 variedades: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot. En la cosecha 2002 se incorporó, con apenas un 2%, la sexta variedad: Marselán.

Siguiendo los métodos mas tradicionales, PRELUDIO se envasa sin filtrar en botellas oscuras con corchos naturales especiales para continuar madurando durante algunos meses en las mismas cavas subterráneas, en estibas individuales.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: púrpura vivaz con tonos violáceos. Alta concentración que se manifiesta por la lágrima que es muy elegante y persistente.

Nariz: gran variedad de aromas complejos, con notas de higos secos, frutos rojos maduros, café y especias.

Boca: acidez y taninos redondos, frutos del bosque maduros y toque de tinta.

Servicio: 10°C y 12°C.

Se recomienda decantar 30 minutos antes de servirlo.

Es un vino que evoluciona muy bien con el tiempo llegando a disfrutarse con 30 años.



PRELUDIO

BARREL SELECT RED WINE



CEPAJES

Vendimia	LOTE	Tannat	Cabernet Sauvignon	Cabernet Franc	Merlot	Petit Verdot	Marselan	SHI
1992		5%	85%		5%	5%		
1993	Vendimia sin Preludio							
1994	15	25%	45%		25%	5%		
1994	21	47%	33%		12%	8%		
1995	30	50%	35%		10%	5%		
1995	31	50%	35%		10%	5%		
1996	Vendimia sin Preludio							
1997	35	66%	17%		9%	8%		
1998	42	57%	11%		26%	6%		
1999	49	63%	9%		24%	4%		
1999	50	45%	40%		9%	6%		
2000	53	44%	26%		21%	9%		
2000	54	38%	29%		27%	6%		
2001	Vendimia sin Preludio							
2002		33%	47%		6%	8%		
2003	Vendimia sin Preludio							
2004		30%	27%		34%	3%	7%	
2005	81	38%	22%	10%	15%	8%	7%	
2006	86	39%	7,5%	20%	28%	3,5%	2%	
2007	89	37%	26%		30%	4%	3%	
2008	Vendimia sin Preludio							
2009 A	92	23%	11%	7%	52%	4,5%	2,5%	
2009 B	93	21%	13%	5%	54%	5%	2,5%	
2010	96	42%	18%		33%	5%	2%	
2011	99	40%	7%	29%	19%	3%	2%	
2012	Vendimia sin Preludio							
2013	101	25%	45%	5%	20%	3%	2%	
2014	Vendimia sin Preludio							
2015	102	40%	25%	10%	19%	4%	1%	1%
2015	103	49%	12%	10%	24%	3%	1%	1%
2016	106	25%	25%	6%	34%	3%	7%	1%
2017	108	42%	18%	11%	13%	13%	3%	

