





“Terroir” es un término francés que se refiere al conjunto de factores ambientales y humanos que influyen en el sabor y las características del vino, para un lugar geográfico específico.

Factores naturales como el Suelo, el Clima, la Topografía y la Biodiversidad y factores humanos relativos a la cultura, las prácticas agrícolas, las variedades de uva y la intervención humana a través del conocimiento y la experiencia, coaccionan confiriendo al Vino, características distintivas y un sabor particular para cada Terroir

La Viña del Señor, es parte de la cuenca de la Laguna del Sauce, extendiéndose al Norte de la misma por ocho hectáreas, en una suave pendiente que desciende desde las serranías de Carapé hacia el Mar.

Los cuatro kilómetros que distan hasta la Laguna - que surte de agua potable a todo Maldonado - y los dieciocho que nos separan de la costa, hacen que la brisa marina de gran amplitud térmica, influenciada por el agua dulce del Río de la Plata y salina del Océano Atlántico, penetren nuestras parras, cargadas en los fuertes vientos fríos del Sur, las corrientes húmedas del Este o las brisas tibias del Norte. Confluyendo a campo abierto, con las nieblas que suben cada mañana y el agua que desciende continuamente hacia el Mar.

Tierra compuesta por rocas cristalinas con algunas incrustaciones de cuarzo en la sierra, suelos aluviales y de grava en el valle, surgidos de basamento cristalino con 2.500 millones de años, los más antiguos del planeta. Como resultado del desgaste de estas rocas, surge el balasto de la región: muy suave y con excelente drenaje y permeabilidad, y con múltiples minerales para producir vinos relevantes.

Hemos horadado conscientemente y diseñado con cautela nuestras parcelas, para que el riego y los nutrientes encuentren la raíz de nuestros vinos y que el sol de la mañana abrace nuestras vides y el de la tarde las acaricie contagiándoles los colores de nuestros atardeceres.

Tierra que hemos elegido para morir y legar, pero por sobre todo para vivir, sembrar, cosechar y disfrutar en todo momento, con aquellos que hacen parte fundamental de nuestra vida: nuestra familia, nuestros amigos, nuestros vecinos y nuestro pago de Guardia Vieja & Mataojo.

[NUESTRO TERROIR - DRONE VIDEO](#)

[INAVI 150 AÑOS - VIDEO](#)



Después de analizar, medir, diagramar y marcar, subsuelamos nuestra tierra y le dimos sus primeros fertilizantes orgánicos, mientras el terrón iba y venía, subía y bajaba al impacto de la céntrica, los tractores y la encanteradora.

Tiempos de reconocer donde estábamos parados y empezar a imponer esas acciones humanas que a mediano y largo plazo impactarán el Terroir para que nuestra uva se transforme en nuestro vino, EL VINO QUE QUEREMOS.

Nuestro Rose, es el fruto de dos siembras, la de Albariño y la de Tannat, ambas retratadas por separado en sus propios vinos varietales. Aquí, unimos la info de ambas, porque finalmente el vino que llevas a tu boca, nace de la suma de estas dos etapas de contacto con la tierra, dos siembras.

Siembra de Albariño, 9 de Octubre de 2022:

[LA TIERRA ESTA LISTA - VIDEO](#)

[SIEMBRA DE ALBARIÑO - VIDEO](#)

[FIN DE LA SIEMBRA - VIDEO](#)

[PPK & NL - VIDEO](#)

[ALBARIÑO 2022 - VIDEO](#)

Siembra de Tannat, 23 de Octubre de 2022:

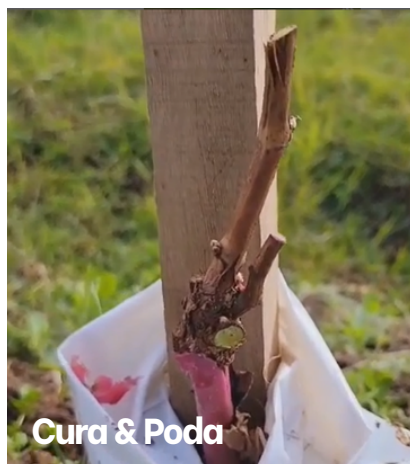
[PREPARANDO PARCELA TANNAT - VIDEO](#)

[TUTORES LISTOS - VIDEO](#)

[EL EQUIPO ESTA MOTIVADO - VIDEO](#)

[ENTRE TANTA COSA TAMBIEN LO HICIMOS POR LA PATRIA - VIDEO](#)

[SIEMBRA TERMINADA - VIDEO](#)



Recorrer el mundo nos ha enseñado a valorar el esfuerzo que conlleva la Viña en nuestro clima Oceánico. La amplitud térmica y la humedad constante se impregna en nuestras uvas haciéndolas especiales, pero también amenaza nuestras parcelas como en pocos lugares.

Curamos dedicada e incansablemente nuestras parras desde la Brotación hasta la Vendimia, mínimo cada cinco días o más aún si llueve. Lo hacemos manualmente, mientras les cantamos, les hablamos, acariciamos sus hojas y vigilamos nuestras rosas y ovejas, para mantener la mas sana biodinamia posible.

En este cuidado intensivo y personal de nuestras parras, familia & amigos han dejado sus manos, su cariño y muchas veces, “su espalda”. Nunca sera suficiente el agradecimiento a ellos y a la vida:

[EL LEGADO DE LOS SUEÑOS - VIDEO](#)

La Cura y la Poda, son actividades que se repiten cada año y cada vez que lo hacemos, afectamos fuertemente nuestra viña y por tanto, nuestra uva y nuestros vinos. Compartimos en este segundo año los muchos cuidados que se han acumulado para llegar a este Rose 2026 y algunas actualizaciones que hace a este nuevo envero y nueva vendimia.

[PODA ALBARIÑO 2022 - VIDEO](#)

[PODA 2024 - VIDEO](#)

[PODA 2025 - VIDEO](#)

[QUEMA DE PODA 2025 - VIDEO](#)

[BROTACION ALBARIÑO 2024 - VIDEO](#)

[ENVERO ALBARIÑO 2025 - VIDEO](#)

[BROTACION 2025 - VIDEO](#)

[LA VIDA QUE NOS RODEA - VIDEO](#)

[PENSANDO EN ESTE ROSE - VIDEO](#)

[LA VIÑA DEL SEÑOR - VIDEO](#)



Se huele en el aire dulce de la Viña y en el rebotear peligroso de las aves, la maduración del fruto y el llamado a la Vendimia.

Todos sabemos que es una fiesta, descubriremos que es también un trabajo exhaustivo, un desafío casi infinito y una labor con la que se completa y culmina el aprendizaje de tantos años en las parcelas.

Los convidados de siempre no podían faltar a la ocasión y allí estuvimos, familia, amigos y vecinos, trabajando duro y disfrutando intensamente todo lo que nos arrolló sin frenos y sin tregua, al recoger el fruto de nuestro trabajo de todo un año.

Nuestra Vendimia 2026, llena de lecciones y aprendizajes acumulados del año anterior, resultó ser un nuevo desafío! Cuando no!!! y lo enfrentamos entre todos, de la manera que sabemos: con Amor, con mucho Trabajo y con mas Alegría.

[LLEGO LA VENDIMIA - VIDEO](#)

[NUESTRO PRIMER ROSE - VIDEO](#)

[VENDIMIA 2026 - VIDEO](#)

[VENDIMIA 2026 - VIDEO](#)

Llegamos a la Vendimia sabiendo que la Helada Tardía del 29 de Setiembre del 2025 nos había dejado sin Marselan y sin Merlot, pero nos sorprendió encontrarnos con la Parcela de Albariño desolada. De las mismas plantas que en 2025 nos habían entregado 80 cajones, pudimos rescatar solo 6.

Allí confirmamos que al no tener el riquísimo blanco para compartir, deberíamos vinificar opciones Rose y Clarete para poder acompañar las horas tempranas, las comidas livianas, las charlas al sol y al atardecer.

De allí nació este Rose 2026, 25% Albariño (el resultado de esos 6 cajones) y 75% Tannat, apenas 200 litros que supimos cuidar, para llevarlo hasta ti con esta botella.



Terminada la Vendimia, acompañamos la Vinificación de nuestros caldos, con la cabeza puesta en la nueva Bodega. Un nuevo espacio, que conviva con nuestro Cavarrancho y nos permita no solo hacer mejor nuestro trabajo, sino también abrigar a la familia, viejos y nuevos amigos.

2026 nos reto a adaptarnos, sobre la marcha, en la vinificación de uvas blancas junto a tintas y uvas tintas como blancas, fruto de lo cual surgieron nuestro Rose y nuestro Claret.

El resultado ha sido el esperado y esperamos que te guste.

Empezamos la vinificación con el entusiasmo de siempre, al momento mismo de la Vendimia.

[PRENSADO 2026 - VIDEO](#)

[DESBORRE Y PIE DE CUBA - VIDEO](#)

[REMONTAJE ABIERTO - VIDEO](#)

[EMBOTELLADO ROSE - VIDEO](#)

Y mientras tanto, nos despedíamos de la vieja bodega improvisada y comenzábamos a materializar nuestra Bodega de Ensueño:

[NUEVOS TANQUES - VIDEO](#)

[CIAO BODEGA - VIDEO](#)

[HOLA BODEGA - VIDEO](#)

[YA TENEMOS TECHO - VIDEO](#)

[TENEMOS VENTANAS - VIDEO](#)

En unas semanas más, tendremos terminados piso y paredes y empezaremos a instalar un soñado entepiso social, para que la Vendimia 2027 sea a toda pompa, con la gente de siempre.



2025 fue un año para aplicar todo lo aprendido en 2024, un año mas “controlado” en todo aquello que ya habíamos vivido, un año desafiante en todo lo nuevo, que siempre surge en cada etapa de esta hermosa tarea de “hacer vino”.

Las cotorras se entretuvieron en la plantacion de Maiz de un incauto que perdio toda su cosecha a un kilometro de nuestra viña, las hormigas nos pelearon de igual a igual y supimos contener la Peronospora y demas pestes con nuestro constante cuidado.

Pero 2025 nos enseñó que tanto daño puede hacer una helada tardía y el 29 de Setiembre nos privó de Marselan y Merlot por un año mas. El albariño también se afectó y tocara en 2026 actuar en consecuencia de lo aprendido y aprender talvez, sobre algun otro riesgo que corremos en la dura tarea de la Viña.

Aprendimos también que no podíamos confiar en nuestras ovejas y que la parra sabe muy bien a nuestros caballos. Reaccionar una y otra vez, para cuidar las plantas y lograr la fruta.

Estas 219 botellas de Rose 2026, fueron resultado del Blend entre 6 cajones de Albariño y 394cajones de Tannat.

Y NOS ENCANTA!!



En La Viña del Señor, no vendemos vino. Si esta botella llego a ti, es una de MUY POCAS y la has recibido porque te queremos o te respetamos, o con toda seguridad, AMBAS COSAS.

Hacemos Vino por el placer de cumplir un sueño de vida, de una vida de mucho trabajo, en muchas tareas, por muchos años.

Hacemos Vino, porque es la culminación de una búsqueda constante de esa Paz y esa Libertad, que solo te puede ofrecer vivir CON la naturaleza y es nuestra elección preferida para llevar esa naturaleza DENTRO de nosotros y compartirla con NUESTRA GENTE.

Al tiempo de escribir esta primera version de la historia de nuestro Rose 2026, tenemos poco para compartir de Testimonios.

Durmio casi todo el invierno, apretado en el Cavarrancho durante la obra de la Bodega y salio, recién, hace 4 días, sin mas prueba que la mia, llena de sonrisa, llena de orgullo, llena de ganas de compartirlo.

A partir de esta misma noche, tendremos videos, gestos y opiniones para compartir y aqui se ira actualizando la info, hasta que en 2027, solo quedara un puñado de botellas y la historia de estas, UN AÑO DESPUES.

UN AÑO DESPUES