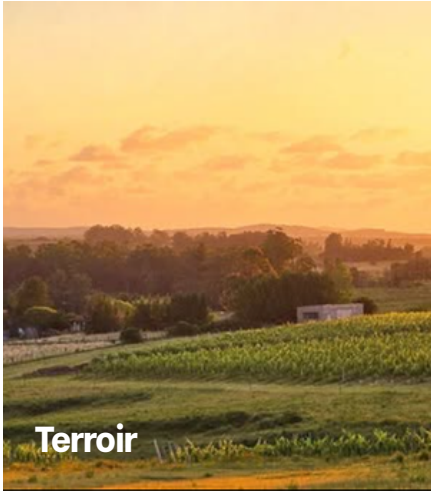
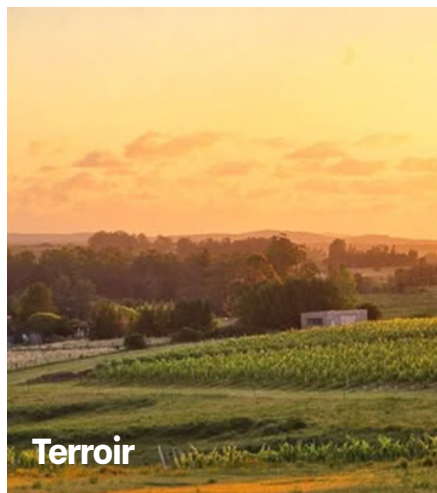






“Terroir” es un término francés que se refiere al conjunto de factores ambientales y humanos que influyen en el sabor y las características del vino, para un lugar geográfico específico.

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.

Inexperto y artesano, coloqué con mis propias manos los 1650 tutores que aún respaldan las plantas de Tannat, fui por ellas hasta Vitis en Canelones, las humedecí y podé sus raíces al límite, para enterrarlas definitivamente en nuestra tierra.

[PREPARANDO PARCELA TANNAT - VIDEO](#)

[TUTORES LISTOS - VIDEO](#)

“Receta que funciona se repite” por tanto, igual que en el Albariño, nos rendimos al amor y el trabajo de nuestra gente: familia, vecinos y amigos, para sembrar la variedad insignia de Uruguay, aquel 23 de Octubre de 2022.

[EL EQUIPO ESTA MOTIVADO - VIDEO](#)

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

[SIEMBRA TERMINADA - VIDEO](#)

Terminada la Siembra, comenzamos una tarea imprescindible, de gran inversión, para complementar el Riego Automatizado: Construimos la Estructura del Viñedo, en Espaldar Alto de 2 mts.

[COMENZANDO LA ESTRUCTURA - VIDEO](#)

[ESTRUCTURA VIÑEDO - VIDEO](#)

[NUMERANDO INICIAL DEL TANNAT - VIDEO](#)

[NUMERADO FINAL DE LINEAS - 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:

[BROTES DE TANNAT - VIDEO](#)

Despues de empezar a armar la estructura - postes y alambres - comenzó la lucha desigual por alinear los tutores y las plantas dentro de la misma y allí descubrimos el vigor desproporcionado de algunas líneas, que con Patricio, llamamos “Kraken’s”

[ORDENANDO EL TANNAT 2023 - VIDEO](#)

[LA REVOLUCION DE LOS KRAKEN 2023 - VIDEO](#)

[KRAKENS 2023 - VIDEO](#)

[LOS ASOMBROSOS KRAKEN 2024 - VIDEO](#)

La viña, cuando no estamos allí, también nos regala momentos inolvidables e imágenes inspiradoras.

[DIAS BUENOS - VIDEO](#)

2024 fue el último año antes de la Primer Vendimia, el otoño nos invadió con sus colores dorados, el invierno dió paso a la poda y su quema

[OTOÑO EN TANNAT - VIDEO](#)

[CUIDANDO EL TANNAT - VIDEO](#)

[PODA 2025 - VIDEO](#)

[QUEMA DE PODA - 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.

La Primera Vendimia de Tannat, desde el 21 al 27 de Febrero de 2025, días después de la del Albariño, sumó una integrante imprescindible al equipo; Noelia Gonzalez (NOE), enóloga mendocina, en pasaje por la temporada estival de Punta del Este, aceptó nuestra invitación a ayudarnos e hizo que todo fuera diferente. Repartimos en 5 días la cosecha, los dos primeros, seleccionamos por 12 horas, racimo por racimo, el primer tanque de 500 litros, al que llamamos T1 (“el pingo de Noe”)

VENDIMIA T1 - VIDEO

El tercer y cuarto día, ante el “levantamiento del Sindicato” apoyado por el dueño del viñedo, procesamos los racimos tal cual llegaron, para completar el segundo tanque de 500 litros, en lo que llamaríamos T2 (“el pingo de Pat”)

Los últimos días, con un arduo trabajo de todo el equipo, hicimos una preselección en Pie de Viña al momento de la cosecha y una segunda selección rápida al momento de la vinificación. De allí surgirían dos tanques de 500 litros, que llamaríamos 3 y 4. (“los pingos de Isma”)

Tanques diferentes, vinificaciones diferentes, que nos regalaron finalmente 4 Tannat muy diferentes. Alguno de ellos está en esta botella que has elegido probar hoy y que son con gran orgullo, nuestros primeros Tannat 2025.

Este TANNAT RESERVA es el resultado de mezclar un 93% de La Prensa de todos los Tannat del 2025, reposada en Roble Frances por 12 meses, con un 7% del Tannat cosechado en 2026, logrando un producto robusto, con mucho cuerpo, color, aroma y sabor intenso, astringencia media, madera balanceada y un toque de frescura y fruta del vino del año. Vale la pena mostrarte la Vendimia 2026, que sumo todas las sonrisas y el disfrute de este año a este Reserva 2025.

VENDIMIA 2026 - VIDEO

VENDIMIA 2026 - VIDEO



Llego el momento de “hacer nuestro vino”, el último paso de un sueño de vida y para eso, había que construir y equipar una Bodega. Con el cariño de siempre y fiel a nuestro terruño, se puso operativa la Bodega de La Viña del Señor.

[NUESTRA PEQUEÑA BODEGA - VIDEO](#)

Un proceso contrarreloj, en el cual debimos mezclar inversión y creatividad, para llegar a un resultado responsable y eficiente

[PRIMEROS EQUIPO BODEGA - VIDEO](#)

[SEGUNDOS EQUIPOS BODEGA - VIDEO](#)

Tres etapas de Vendimia, un poco menos de nervios que en la de Albariño y el placer de aquellos caldos de color profundo fluyendo por toda la bodega.

Nos costaría hasta imaginarnos la tarea que teníamos por delante, la cantidad enorme de cuidados, la prolijidad imprescindible, la medida constante, el control detallado, aprender, aprender, aprender y trabajar, mucho, para hacer lo mejor que pudimos y lograr los Cuatro Tannat de esta cosecha 2025.

[VINIFICACION T1 - VIDEO](#)

[REMONTAJE T1 - VIDEO](#)

[VINIFICACION T34 - VIDEO](#)

[REMONTAJE T3 - VIDEO](#)

[REMONTAJE T4 - VIDEO](#)

Luego de una cata detallada, definimos suavizar LA PRENSA 2025 guardada por 12 meses en Barrica Nueva de Roble Frances, con un 7% del Tannat 2026 y de allí, embotellamos el que hasta ahora, es a mi juicio, nuestro mejor Tannat.

[EMBOTELLADO TANNAT RESERVA 2025 - VIDEO](#)



Soñamos con probar, con ejercer Espagiria de Alquimistas con nuestras uvas y nuestros caldos, soñamos con obtener sabores, aromas y texturas complejas y exclusivas, soñamos, con lo que todo vitivinicultor sueña, pero somos libres y especiales, porque lo soñamos SOLO para nosotros y para compartir con los nuestros.

Este primer año 2025, nuestra CavaRancho, como nos gusta llamarla, es pequeña, temporal talvez, atemporal sin duda, por sus ladrillos de campo asentados en barro, sus serchas de Sauce y su techo de paja. Allí, mandamos nuestros vinos a madurar.

Este 2025, solo criaremos nuestros vinos en Vidrio, Acero y Madera. Quedan para los próximos años la Arcilla, el Hormigón, los Vidriados y todo aquello que siga surgiendo, para enriquecer y diferenciar el proceso. Las primeras barricas, usadas ellas en los Vinos reconocidos de nuestros vecinos de Bodega Garzón, llegaron temprano para aguardar su misión:

[PRIMERAS BARRICAS - VIDEO](#)

Siguiendo con el Roble Frances, buscando la frescura de la madera nueva e impoluta y convencidos de probar y aprender, aprender y probar constantemente, invertimos en Barricas Nuevas.

[BARRICAS NUEVAS 2025 - VIDEO](#)

La estrategia inicial fue mantener Single Vineyard el T1 y el T3&4, por lo que definimos mantener en Acero Inoxidable la flor del T1, traspasar a Barrica Nueva de 225 lt el T3&4 y colocar en Barrica Usada de 225lt el T2 y el conjunto de Prensas. Allí, en complicidad con el invierno y la fauna de La Viña del Señor, cuidamos de esos caldos hermosos.

[CAVARANCHAO & ARCA DE NOE - VIDEO](#)



En La Viña del Señor, no vendemos vino. Si esta botella llega 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.

Compartirlo, es la experiencia culminante. Generosidad pura y espontánea, aprendizaje voraz y comprometido, transformación silenciosa y constante de realidades a nuevos sueños. Aquí algunos de los puntos altos de ese “compartir” que hace a lo nuestro.

[CATA CON JERO - VIDEO](#)

[PETRA & TINTO - VIDEO](#)

[CATA DE COMPLICES - VIDEO](#)

Fueron muchas, por fortuna, las Catas y fiestas con amigos, compartimos contigo algunas de ellas y nos guardamos para el final, un testimonio significativo, de un ser especial que estaba en la panza de su madre mientras los tres sembraban la parcela que les ofrece este vino y que se convertirá, sin dudas, en una protagonista estelar de nuestra viña

[CATA PETRA 2025 - VIDEO](#)

UN AÑO DESPUES

Esta nota fue agregada un año después, para contar la evolución de este vino “con el diario del lunes”.

El T1 (pingo de Noe) terminó ocupando mucho lugar en la cava, registraba volatil levemente elevada al embotellar y ha sido el que menos éxito en 2025.

El T2 (pingo de Pat) fue el más venerado de los tannat, suave y frutal “se lo devoraron” y de casualidad pudimos rescatar las botellas obligadas de reserva. A los 4 meses, no quedaba nada por beber.

El T3 4 (pingo de Isma) recibió dos diferentes filtrados, embotellados con diferente capuchón. Fue el vino tinto elegido para la boda de Nicole & Genaro y por muchos meses, el vino más complejo de la casa.

En Abril 2026, después de 12 meses de barrica, sacamos La Prensa 2025 y tras varias catas, la “refrescamos” con un 7% del Tannat 2026. La mezcla lograda, embotelló 278 unidades antes de comenzar la obra de la nueva bodega y es hoy, NUESTRO MAYOR ORGULLO en vino Tannat.



Se dice que el vino de la Primer Vendimia se tira, que en la tercer hoja (el tercer envero o tercer verano) de la Viña, se obtiene un porcentaje muy bajo de uva - comparada con la producción despues del año cinco - por la inmadurez de la planta.

2025 fue un año duro para La Viña del Señor, si bien “nuestro acuerdo” con las hormigas se perfeccionó y funcionó estupendamente, el 2 de Noviembre del 2024 nos llego la Peronósfora por primera vez en 3 años y la lucha fue intensa, para lograr desterrarla y minimizar - con éxito medio - los daños a la canopia.

La colocación de la red - por fortuna felizmente elegida - fue oportuna y evitamos daños mayores de animales y la mayoría de las aves, pero las Cotorras hicieron estragos, en la red y la fruta, como paso en todas las viñas y plantaciones frutales del país. Alguna viñas fueron afectadas al 100%, nosotros perdimos un promedio de 30% del fruto maduro.

Con estos parámetros sanitarios y habiendo buscado, especialmente en el Tannat, una poda responsable de hojas y racimos para optimizar el vigor de las plantas afectadas, cuidar el fruto del sol de la tarde, abrirlo al de la mañana y así lograr mejor calidad de uva, estos fueron los resultados estadísticos de nuestra primera cosecha de Tannat.

TANNAT T1		TANNAT T2		TANNAT T3&4	
FECHA	21/02/2025	FECHA	22/02/2025	FECHA	27/02/2025
Horario	5pm a 7pm	Horario	8am a 2pm	Horario	8am a 4pm
Cajones	48	Cajones	23	Cajones	68
Kilos de Uva	507,6	Kilos de Uva	445,48	Kilos de Uva	863,47
Total Litros	376	Total Litros	330	Total Litros	639,6
Borra & Desperdicio	131	Borra & Desperdicio	86	Borra & Desperdicio	89,6
Total Embotellado	12	Total Embotellado	244	Total Embotellado	0
Total Barrica	225	Total Barrica	0	Total Barrica	550

Si bien esta información es nuestra y podria considerarse incluso confidencial, la compartimos contigo que bebes nuestro vino, porque es una buena forma de tenerla bien resguardada e intimamente relacionada con la variedad y el año y para que puedas distinguir, lo exclusivo de esa copa que tienes la oportunidad de disfrutar en aromas, sabores y texturas.