



Terroir



Siembra



Cura & Poda



Vendimia



**Vinificación &
Embotellado**



Crianza



Testimonios



“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 1350 tutores que aún respaldan las plantas de Albariño, fui por ellas hasta Vitis en Canelones, las humedecí y podé sus raíces al límite, para enterrarlas definitivamente en nuestra tierra.

LA TIERRA ESTÁ LISTA - VIDEO

Con aquella siembra del 9 de Octubre del 2022, empezamos la hermosa tradición de “hacerlo entre nosotros”, con la familia, los amigos y los vecinos. Incondicionales, y organizados en parejas improvisadas, sin más capacitación y herramientas que lo básico, nos embarcamos en este sueño que para entonces, no era mucho más que eso, un sueño, difícil y lejano.

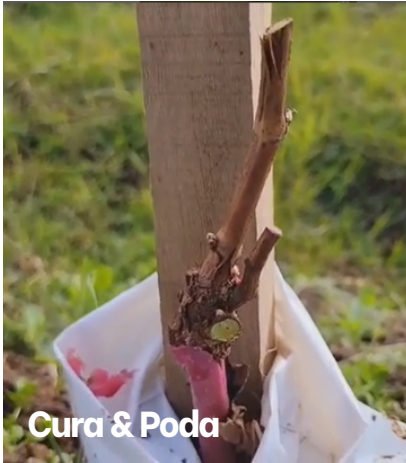
SIEMBRA DE ALBARIÑO - VIDEO

FIN DE LA SIEMBRA - VIDEO

En el kit básico, un marcador indeleble, para dejar huellas, que algún día, cuando probemos este vino, nos hablen de las manos y los corazones que pusieron la simiente inicial.

PPK & NL - VIDEO

ALBARIÑO 2022 - 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](#)

En 2022 al PODAR los portainjertos antes de la siembra, me sorprendió el proceso, pero en 2023, cuando encare la PRIMERA PODA de las plantas despues de su primera hoja, conocí UN NUEVO TIPO DE DOLOR, ese que siente al cortar la parra, profundo, irremediable, pero imprescindible, para que cada año, nueva raíz, nuevas hojas y nueva fruta crezca fuerte, sana y deliciosa en nuestras parcelas.

[PODA ALBARIÑO 2022 - VIDEO](#)

[PODA 2024 - VIDEO](#)

[PODA 2025 - VIDEO](#)

[QUEMA DE PODA 2025 - VIDEO](#)

Llegada la primavera, la nueva brotación nos regala el premio a tan dolorosa y trabajosa tarea de invierno, entonces, la Poda, cobra todo el sentido.

[BROTACION ALBARIÑO 2024 - VIDEO](#)

[ENVERO ALBARIÑO 2025 - VIDEO](#)

Pero además de las Curas & Podas, un constante control de las hormigas & gramilla y el mantenimiento de la estructura y el riego, la llegada del Envero obliga la colocación de Mallas para proteger la plantación de animales, aves y granizo. Asi aprendimos y así lo hicimos en LVDS.

[MALLA EN ALBARIÑO 2025 - 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.

En 2023, las pequeñas plantas con apenas meses de vida, nos sorprendieron con racimos enanos entre sus hojas, racimos que debíamos podar por su propia salud y que nos acercaron a la emoción de la Vendimia.

INTENTO DE VENDIMIA 2022 - VIDEO

Para 2023, soñamos con hacer nuestras primeras pruebas, exitados por el vigor de nuestras parras, pero finalmente, las aves y los animales, se hicieron de nuestra cosecha.

ALBARIÑO Y TANNAT 2023 - VIDEO

El envero 2024 nos lleno de esperanzas, el siguiente verano sería nuestra Primera Vendimia, la promesa de buenos racimos latía en las parras y las cuidamos mas que nunca, ante un año desafiante, para convertir el sueño de nuestro propio vino en realidad.

PROMESA DE BUENA VENDIMIA - VIDEO

Y con la alegría infinita de una nueva etapa cumplida y un sueño entre manos, una vez más, familia y amigos, hicieron realidad NUESTRA PRIMERA VENDIMIA, de donde saldría la uva para este vino que hoy, llevas a tu boca.

VENDIMIA ALBARIÑO 2025 - VIDEO

VENDIMIA ALBARIÑO 2025 - VIDEO

A los cuidados de Adrián en la Viña, se nos sumo, con su entusiasmo, su sapiencia joven y su don de gente, Noelia, para guiarnos en la vinificación que rescataría lo mejor que pudimos fermentar en este primer año (2025).



**Vinificación &
Embotellado**

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](#)

Dos días de Vendimia, mucha uva brillante en los cajones, muchas dudas y mas emoción, tiempo de “hacer vino”.

[VINIFICACION ALBARIÑO 2025 - VIDEO](#)

[VINIFICACION ALBARIÑO 2025 - VIDEO](#)

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 TRES Albariños de esta cosecha 2025.

[DESBORRE ALBARIÑO - VIDEO](#)

Y cuando menos lo piensas, en medio de las corridas por tener todo lo necesario, en medio del placer de volvernos EQUIPO y con el corazón hinchado, probamos nuestros vinos, definimos nuestros cortes y mandamos a botella lo que esta listo para ser bebido y a crianza lo que merece un tiempo mas de espera.

[ANALISIS DE BLEND - VIDEO](#)

Noe nos guió, Patricio encorchó, Michel midió y almacenó, Audrey se apoderó de la envasadora y la preciosa tarea de embotellar fluyó, con la armonía que todo fluye en La Viña del Señor.

[EMBOTELLADO ALBARIÑO 2025 - VIDEO](#)

[PRIMERA BOTELLA 2025 - VIDEO](#)

Nos quedaría, “para guardar” la primera de nuestras botellas, llena de besos, abrazos, acunes y vitores, con la firma de los cinco que participamos en este momento inolvidable aquel 30 de Abril de 2025.

[PRIMERA BOTELLA ALBARIÑO 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](#)

Y nuestro tercer Alvariño, el A3 que a diferencia del A1 & A2 embotellados que estas probando, aún reposa en madera, paso de la vinificación al su maduración en un pequeño y hermoso barril de 55 litros de Robre Frances.

[ALBARIÑO A1B 2025 - VIDEO](#)

Seran varios meses de crianza, cuidándolos como lo que son, nuestros primeros vinos, nuestros primeros sueños hechos realidad.

[CRIANZA 2025 - VIDEO](#)

El 30 de Abril de 2025, nacieron, a botella y a barrica, estos TRES Albariños, los primeros, de la primer vendimia de La Viña del Señor. **Estamos, tremendamente orgullosos de ellos.** Nosotros y nuestra gente los adoraron desde el inicio, por su aroma fuerte, por su sabor intenso, por su final dulce y redondo en boca, **por su comprobada potencia afrodisíaca y no provocar resaca**, porque finalmente, es el “primer hijo”, que nace de un sueño, que se renueva con cada amanecer.



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.

[PRIMERA CATA DE ALBARIÑO - VIDEO](#)

[ALBARIÑO EN CHILE - VIDEO](#)

[ALBARIÑO EN LA PEDRERA - VIDEO](#)

[CATA ALBARIÑO CON AMIGOS - 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

Pasado el primer año, esta nota trata de contar “el día después” de nuestros primeros albariños en LVDS.

El A1, más turbio, más abierto en nariz y estridente en boca, fue reconocido por su personalidad, su condición “afrodisíaca” y un excelente “día después” sin resaca alguna. Lo bebieron con alegría y en 6 meses, los 3 cientos de botellas se esfumaron de la cava, mientras esta, apenas crecía.

El A2 fue el mejor Albariño del año! más cristalino, más delicado en nariz y boca, una joyita, un placer de tomar y compartir. Apenas rescatamos 1 botella para guardar, después de la voragine de disfrute.

El A3 que surgió de la barrica de 55lt, sufrió el mismo impacto que el Marselan: mucha madera para tan poco vino, se desvirtuó su naturaleza A1 y quedó como un “vino de postre” (un pastel de crema como diría yo). De todas formas, cuidamos las poquitas botellas que quedan a la espera de una nueva cosecha.



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 Albariño.

ALBARIÑO A1

FECHA	15/02/2025	Nocturna - 7PM a 9.30PM
Cajones	36	Se cultivaron 8 de 32 lineas,
Kilos de Uva	373,24	que resultaron aprox.el 50%
Total Litros	250	de los litros a vinificar. Se
Total Embotell	217	agrego un 30% de escobajo
Total Barrica	55	antes de fermentación.

Terminada la fermentación y exámenes, se definio hacer un blend, agregando 15% de A2 al Albariño A1, a fin de mejorar su cristalinidad, aroma, sabor y textura.

ALBARIÑO A2

FECHA	17/02/2025	Atardecer - 5PM a 7PM
Cajones	38	Se cultivaron las restantes
Kilos de Uva	423,34	24 de 32 lineas, que
Total Litros	250	resultaron aprox.el 50% de
Total Embotell	96	los litros a vinificar.
Total Barrica	0	

El Albariño A2, se embotello en su totalidad sin cortes.

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.