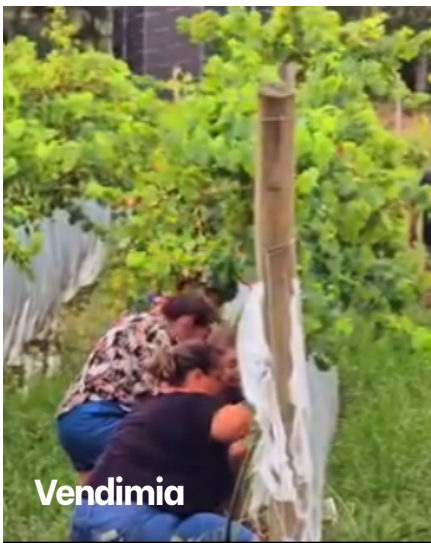
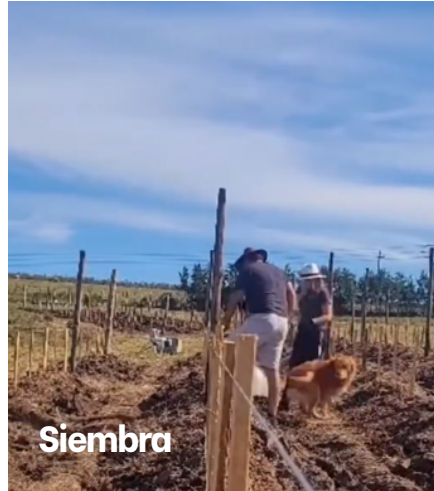






“Terroir” es un término francés que se refiere al conjunto de factores ambientales y humanos que influyen en el sabor y las características del vino, para un lugar geográfico específico.

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.

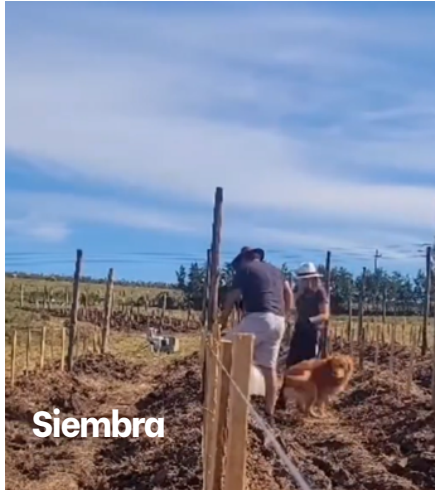
Tierra compuesta por rocas cristalinas con algunas incrustaciones de cuarzo en la sierra, suelos aluviales y de grava en el valle, surgidos de basamento cristalino con 2.500 millones de años, los más antiguos del planeta. Como resultado del desgaste de estas rocas, surge el balasto de la región: muy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



Un año mas tarde que el Tannat & Albariño, entendi que necesitaba cepas nuevas, “para jugar”, para ensayar blends, para tener vinos mas suaves para quienes rechazan el Tannat, para mejorar de la forma mas natural la entrada hacia la bodega; asi que diagrame yo mismo una pequeña parcela, para Marselan & Merlot

La experiencia del año anterior hizo que todo fluyera mas simple, mas rapido, mas disfrutable y asi, sumamos 175 plantas de cada cepa, al potencial de la Bodega.

Con la estructura ya lista, colocar los 350 tutores fue muy placentero y volver a visitar a Washington y su equipo en Vitis fue todo un placer. Humedecimos y podamos las raíces al límite, antes de sumarlas definitivamente a nuestra Viña.

[PREPARANDO PARCELA - VIDEO](#)

[ESTRUCTURA - VIDEO](#)

[LLEGARON LAS PLANTAS - VIDEO](#)

[LISTO EL MARSELAN - VIDEO](#)

Con aquella siembra del 11 de Octubre del 2023, mano a mano con Daiana & Patricio, creamos un espacio esencial de nuestra Viña, que se valoriza cada día y que nos entrego, en tiempos record, un monton de uva de las vigorosas Marselan de segunda hoja.

[UNA NUEVA PERSPECTIVA DE LA VIÑA - 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 2023 al PODAR los portainjertos antes de la siembra, me sorprendió el proceso, pero en 2024, 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.

[BROTE DE MARSELAN - VIDEO](#)

[FOTOS DESDE EL MARSELAN - CARROUSEL](#)

[LOS SORPRENDENTES MARSELAN - VIDEO](#)

La exhuberancia del Marselan nos emociono desde el primer año, para 2024 ya sabiamos que adelantariamos un año su Vendimia, en base a la vitalidad de la planta y la estrategia de poda.

Nuevos caldos, nuevas mezclas, nuevas experiencias y un terroir que se embellece cada vez mas y que es doblemente importante para nosotros, que no solo bebemos y compartimos nuestros vinos, sino que vivimos intimamente nuestra tierra.

[NUESTRO PEQUEÑO MUNDO - VIDEO](#)

Asi esta pequeña nueva parcela, se sumo a las Curas & Podas, un constante control de las hormigas & gramilla y el mantenimiento de la estructura y el riego. Asi como en la llegada del Envero, a la colocación de Mallas para proteger la plantación de animales, aves y granizo.

Asi aprendimos y así lo hacemos en LVDS.



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 vendimia del Marselan, el 1 de Marzo de 2025, fué, en todo sentido, un regalo gigante.

Una pequeña parcela, 175 plantas, junto a la bodega y con los incondicionales de siempre. Una fiesta como todas las anteriores, pero mas relajada, mas controlada, mas sapientes y descontracturados, al son de Cantos Gregorianos que inundaban implacablemente la Viña.

[VENDIMIA MARSELAN - VIDEO](#)

[CANTOS GREGORIANOS EN VENDIMIA - VIDEO](#)

Estaba en la panza de Katiuska durante las primeras siembras y fue durante esta vendimia, que Petra, la menor y mas bonita de la familia, descubrio el vino y se transformo desde alli, en protagonista de todas las catas y los encuentros en la bodega.

[PETRA & MARSELAN - VIDEO](#)



**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 EQUIPOS BODEGA - VIDEO](#)

[SEGUNDOS EQUIPOS BODEGA - VIDEO](#)

También la vinificación del Marselan fue un obsequio especial, allí, casi al pie de la parcela, en poco rato toda la uva estuvo disponible para ser procesada y con mucha curiosidad y más amor, todos, familia y amigos, participaron del proceso.

[VINIFICACION MARSELAN - VIDEO](#)

Con una fermentación controlada y suave, logramos reunir 75 litros de Marselan, nuestro primer Marselan. Apenas 75 litros que elegimos repartir en una pequeña barrica de roble francés nueva de 55 litros y 17 botellas.

Riquísimo, no tengo que decírtelo, debes estar probándolo y por eso lees este documento hecho con tanto cariño.

Quedaron cortas las 17 botellas para rellenar una barriquita angurriente y satisfacer a pocos elegidos que lograron abrir al menos una botella.

Y fue, cuando no! en reunión de amigos, que marcamos y bebimos la primera botella de esta variedad.

[MARSELAN BOTELLA 1 - VIDEO](#)

Los pocos que lo probaron, esperan ansiosos los caldos amaderados, que ya decidimos con Noelia, nuestra enóloga, guardar para enriquecer el buen y mucho Marselan que nos dejara los años venideros.



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.

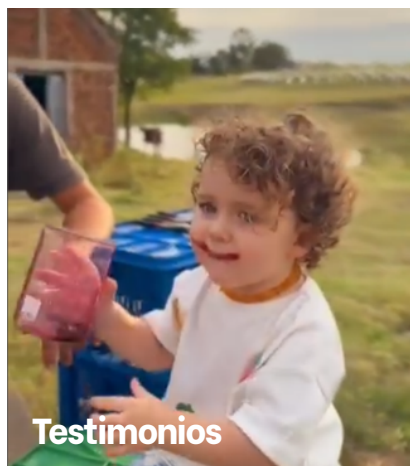
[BARRICAS NUEVAS 2025 - VIDEO](#)

Y de ellas, elegimos una de 55 litros, para hacer la guarda de nuestro Marselan, un vino que no necesita madera, pero que quisimos enriquecer este primer año, para dosificarlo luego en los Marselan que vendran.

[MARSELAN A BARRICA - VIDEO](#)

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

El 30 de Mayo de 2025, nacieron, a botella y a barrica, estos dos Marselan, 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 frutal, por su sabor dulce y fresco, su transparencia y brillo y **ese provocar un trago mas y una nueva sonrisa.**



En La Viña del Señor, no vendemos vino. Si esta botella llegó 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](#)

[CATA MARSELAN - 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

[APROBACION PETRA - VIDEO](#)

UN AÑO DESPUES

Esta nota, un año más tarde, cuenta la evolución de este tinto en LVDS.

Las pocas botellas logradas “volaron”, encantaron inmediatamente a todos, el mejor de nuestros tintos, apenas un poco más adelante, pero adelante al fin de nuestro T2.

Las botellas que surgieron de la barrica de 55 lts, fueron ricas, pero perdieron la frescura y la fruta natural, al influjo de una barrica nueva que dejó muy presente la madera.

Fueron pocas las botellas de M con 6 meses de roble, las cuidamos especialmente, pero seguimos soñando con aquel tinto leve que encantó a todos y que en 2026, no nos entregó ni una uva, al influjo de la Helada Tardía del 29-09-2025, la incursión de las ovejas, los caballos y luego las hormigas.



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 Marselan.

MARSELAN M1		MARSELAN M2	
FECHA	01/03/2025	FECHA	01/03/2025
Horario	5pm a 6pm	Horario	5pm a 6pm
Cajones	17	Cajones	17
Kilos de Uva	168,89	Kilos de Uva	168,89
Total Litros	125,09	Total Litros	125,09
Borra & Desperdicio	50,09	Borra & Desperdicio	0
Total Embotellado	17	Total Embotellado	0
Total Barrica	0	Total Barrica	55

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.