



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva Tannat, since 2006.

Origen / Vineyard:	Las Brujas (Canelones, Uruguay).
Año de plantación / Year of plantation:	1995
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	13.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Tannat
Barrica / Barrel:	9 meses / 9 months

Vinificación / Vinification:

Cosecha manual, selección, despalillado y molienda. Maceración prefermentativa a baja temperatura durante 6 días. Delicada y lenta fermentación entre 18 a 25C con levaduras seleccionadas durante 12 a 15 días. Post maceración durante 8 días. Descube para una posterior crianza en roble americano y francés durante 9 meses. Para finalizar se realiza un blend con vinos de la misma variedad obtenidos de diferentes parcelas hasta lograr el estilo deseado, complejidad y perfil deseado.

Hand harvest and hand selection, destemming and crushing . Pre fermentation maceration at low temperature during 6 days. Delicate and slow fermentation with selected yeast between 18 to 25 C during 12 to 15 days. Post maceration during 8 days. American and French oak aging during 9 months. Finally a blend is produced with wines of the same variety obtained from different plots to achieve the GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva profile.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 14%

Acidez Total / Total Acidity: 3.3 grs H2SO4/lt

Azucar residual / Residual sugar: 1.8 grs/lt

PH: 3.88

Clima / Climate

Los veranos son secos, calurosos durante el día y frescos durante la noche. La plana superficie de la region de Las Brujas recibe las frescas brisas del Rio de la Plata que se encuentra a 10 km. 860 mm es el promedio de precipitaciones durante el invierno.

Summers are dry with high temperatures during the day and cool at night. The level surface of Las Brujas benefits from the cool coastal breezes from Rio de la Plata. During winter the rain average precipitation is aroun 860 mm.

Notas de cata

Un Tannat 100% varietal, suave y potente, de esmerado cuidado, elegante e intenso. En nariz protagonizan las frutas rojas. Sus taninos balanceados dan paso a una perfecta acidez, siendo un tannat muy disfrutable y fácil de beber, 100% food wine. Disfrute de este Tannat emblemático del Uruguay, presente en todos los continentes, digno Embajador de la cepa Tannat. Ideal para acompañar carnes rojas asadas y quesos bien estacionados. Puede acompañar un helado de crema y también el chocolate.

TANNAT

TOP WINNER

GIMENEZ MENDEZ,
OBTUVO LA MAYOR
CANTIDAD DE
MEDALLAS DE ORO
EN EL CONCURSO
INTERNACIONAL
TANNAT AL MUNDO.



90 Puntos

Descorchados by Patricio Tapia. 2020. Chile

92 Puntos

The International Wine Review. USA

91 Puntos

The Tasting Panel by Anthony D. Blue. USA

93 Puntos

Marisa de Vari. USA

89 Puntos

Wine Enthusiast. USA

Gold Medal / Medalla de Oro

Concurso Internacional de Vinhos. Brasil.

Gold Medal / Medalla de Oro

Vino Ljubljana. Eslovenia

Double Gold Medal / Doble Medalla de Oro

Concurso La Mujer Elige. Argentina.

Gold Medal / Medalla de Oro

Tannat al Mundo. OIV. Uruguay