



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva Malbec, since 2010.

Origen / Vineyard:	Las Brujas (Canelones, Uruguay).
Año de plantación / Year of plantation:	2006
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:	8 meses / 8 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 8 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 8 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: 3.6 grs H2SO4/lt

Azucar residual / Residual sugar: 1.8 grs/lt

PH: 3.47

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

Este ejemplar es el primer malbec de alta gama producido en el Uruguay. Disfrute de esta total innovación que la familia GIMENEZ MENDEZ comparte junto a usted. De color rojo rubí intenso, presenta una faceta única y diferente a los malbecs prodecente de Los Andes. En la nariz expresa un coctel de aromas integrado por frutas del bosque maduras, vainilla, ciruela pasa y cerezas. En boca, es potente y persistente, con taninos muy ricos. Altamente recomendable para agasajar junto a carnes rojas, asadas o al horno, pastas rellenas, empanadas y quesos estacionados.



90 Puntos

Blind Tasting. Andreas Larsson. Suecia

89 Puntos

The International Wine Review. USA

4 Estrellas / 4 Stars



Harpers Wine Stars. UK

92+ Puntos

Guia Palacio de los Mejores Vinos Iberoamericanos. Mexico

Seleccionado por Virgin Atlantic



Servicio a bordo en primera clase.