



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva Malbec Rosé.

Origen / Vineyard:	Las Brujas (Canelones, Uruguay). Malbec planted in 2006.
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	16.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Malbec
Cosecha / Vintage:	2018
Barrica / Barrel:	No.

Vinificación / Vinification:

The hand harvested malbec bunches are whole delicately pressed to obtain a fresh and very aromatic juice, with little color load in order to reach the desired rose color. Removal of lees is made prior to fermentation, which is carried out by means of selected yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature that oscillates 16 ° C.

Se presnan delicadamente racimos enteros de uva malbec para obtener un jugo fresco, muy aromático, y con poca carga de color a fin de llegar al color rose deseado. Se realiza un desborre previo a la fermentación, la cual se lleva a cabo por medio de levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 16°C.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 4.1 grs H2SO4/lit

Azucar residual / Residual sugar: 2.8 grs/lit

Clima / Climate

Los veranos son secos, calurosos durante el día y frescos durante la noche. La plana superficie de la region de Los Cerrillos recibe las frescas brisas del Rio de la Plata que se encuentra a 35 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 Los Cerrillos benefits from the cool coastal breezes from Rio de la Plata. During winter the rain average precipitation is around 860 mm.

Tasting Notes

La familia Giménez Méndez produce el único rosé a partir de uvas malbec en Uruguay. De color rosado eléctrico; vibrante y profundo. Muy aromático, recuerda a frutas suaves como cerezas, fresas, también toques de vainilla y crema. En boca parece lleno y denso, con una hermosa acidez típico de los buenos vinos uruguayos. Se percibe como un vino suave y fresco, incluso cuando estamos frente a un vino seco, presenta un formidable ataque en la boca que continua persistente a lo largo de la degustación exhibiendo una notable persistencia. Adecuado para acompañar una amplia gama de platos como pasta, ensaladas, pescado. Este es un rosado decente y potente

The Gimenez Mendez Family produces the only rose from malbec grapes in Uruguay. An electric colour; a vibrant, deep, sunset-pink hue. Very intense aromas, soft fruits like cherries, strawberries, also vanilla and cream. On the palate it seems full and weighty, with nice acidity. It is perceived as a wine soft and cool even when we are facing a dry wine, presents a formidable attack in the mouth that are continuing in accordance with a remarkable persistence. Suitable to accompany a wide range of dishes, it is anyway very suitable with pasta dishes, salads and fish. This is a decent, forcefully composed rosé.

SILVER MEDAL / MEDALLA DE PLATA

International ROSE Championship, Poland.

