



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva Sauvignon Blanc, since 2001.

Origen / Vineyard:	Las Brujas (Canelones, Uruguay).
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	15.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Sauvignon Blanc
Barrica / Barrel:	No.

Vinificacion / Vinification:

Las uvas Sauvignon Blanc fueron cosechadas a mano a tempranas horas de la mañana. Las uvas son despalilladas y estrujadas delicadamente. Con un prensado rápido se obtienen jugos frescos y aromáticos. El jugo fermenta en tanques de acero inoxidable durante 15 días a bajas temperaturas controladas entre 14 y 16 °C. Una vez finalizada la fermentación, las lías se mantienen y se mueven durante 1 mes para obtener una textura untuosa. Posteriormente se realiza una cuidadosa clarificación. Finalmente se filtra y se estabiliza sin frío y se embotella para mantener su frescura

Sauvignon blanc grapes are hand harvested very early during some mornings of february. Banches are destemmed and delicately crushed. With a quick press, fresh and very aromatic juice are obtained. Juice is fermented in stainless steel tanks during 15 days at controlled low temperatures, between 14 to 16 °C. Once fermentation is finished lees are kept and stirred for 1 month to get a creamy texture. After a carefully clarification is necessary. Then the wine is filtered and stabilized without cold, and finally bottled to keep the freshness.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 12%

Acidez Total / Total Acidity: 4.7 grs H2SO4/lt

PH: 3.25

Azucar residual / Residual sugar: 2.94 grs/lt

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 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 Las Brujas benefits from the cool coastal breezes from Rio de la Plata. During winter the rain average precipitation is aroun 860 mm.

Tasting Notes

GIMENEZ MENDEZ Sauvignon Blanc has a very pale hue in fact it is almost crystal clear. Intense with herbal bouquet in harmony with fruity notes of guava and green apple, mango and maracuja. It has a very full-on character on the palate, with a very firm and forceful structure. Dry, crispy and lively in the mouth. Very enjoyable to drink cold. Ideal to serve with very spicy seafood or salads, as well as with white meats with sweet-sour sauces.

A la vista tiene un tono muy pálido, de hecho es casi cristalino. Intenso con aroma herbal en armonía con notas frutales de guayaba y manzana verde, mango y maracuyá. Tiene un carácter muy completo en el paladar, con una estructura muy firme y contundente. Seco, crujiente y vivo en boca. Muy agradable para beber frío. Ideal para servir con mariscos o ensaladas muy picantes, así como con carnes blancas con salsas agrídulces



Mejor Sauvignon Blanc de Uruguay

Concurso El Cosnumidor Elige. Sociedad de Catadores de Uruguay. Uruguay

95.5 Puntos

Concurso Vinos Sub 30. Uruguay

16 /20 Puntos

Jancis Robinson, UK

92 Puntos

Marisa de Vari. USA

89 Puntos

Descorchados by Patricio Tapia. 2020. Chile

88 Puntos

The International Wine Review. USA

Silver Medal / Medalla de Plata

Vinus. Argentina.