



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

100 AÑOS Reserva Familiar Tannat

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:	10.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Tannat
Barrica / Barrel:	8 meses / 8 months (70% american oak – 30% french oak)

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: 3.7 grs H2SO4/lt

Azucar residual / Residual sugar: 2.9 grs/lt

PH: 3.78

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

Color rojo violáceo profundo. Aroma intenso en el que se destacan higos maduros, pasas de uva y ciruela. Aparecen también al agitar la copa notas proporcionadas por su crianza en roble que recuerdan chocolate amargo y vainilla. En boca impacta por su concentración y estructura, así como su equilibrio y redondez. Un vino de gran complejidad en el que vuelven a aparecer notas de frutas pasas y vainilla. Final muy persistente. En 2001, con esta etiqueta, la familia Gimenez Mendez ganó su primera medalla, una medalla de plata en el Concurso Vinalies, París.

100 AÑOS

Reserva Familiar

CUANDO UN VINO ES PREMIADO,
SE VISTE DE ETIQUETA.
NUEVO TRAJE, MISMA ALMA.

Tannat 2007
Premiado mejor tannat
en el concurso
"El Consumidor Elige."




GIMENEZ MENDEZ

BODEGA PLAZA VIDIELLA

Batlle y Ordóñez 165 - Canelones / Uruguay - Tel.: (598) 33 20308 - www.plazavidiella.com

Best Tannat. Mejor Tannat

El Consumidor Elige. Sociedad de Catadores del Uruguay

90 Puntos

Descorchados por Patricio Tapia. Chile

93 Puntos

Guia Palacios de los Mejores Vinos Iberoamericanos. Mexico

Gold Medal / Medalla de Oro

Concurso Internacional Tannat al Mundo.

Gold Medal / Medalla de Oro

Vino Ljubljana. Eslovenia

Silver Medal / Medalla de Plata

Vinalies International. París.