



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

LUIS A. GIMENEZ Super Premium Tannat 2013

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:	4.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Tannat
Barrica / Barrel:	24 meses / 24 months (60% American Barrel – 40% French Barrel)

Vinificacion / Vinification:

Elaborado solo en las mejores añadas, a saber 2006, 2007, 2009 y la actual 2013. Sus uvas provienen de nuestra mejor parcela, la 17 A en nuestro mayor viñedo ubicado en la región de Las Brujas. Se cosecha a mano solo un racimo de gran concentración por planta. Selección manual, despalillado y molienda. Maceración pre fermentativa a baja temperatura durante 6 días. Delicada fermentación entre 18 a 25 C con levaduras seleccionadas durante 12 días. Post maceración de 8 a 15 días. Crianza en roble de primer uso durante 24 meses. 60% barrica americana y 40% barrica francesa.

Produced only in the best harvest, 2006,2007, 2009 and the actual 2013. The grapes are hand harvested from our best plot 17 A from our main vineyard in Las Brujas region. Just one bunch per plant with high concentration. In the winery hand selection, destemming and crushing. Pre fermentative maceration at low temperature during 6 days. Delicate fermentation with selected yeasts between 18 and 25 C during 12 days. Post maceration between 8 to 15 days. First use oak aging during 24 months. 60% American barrel and 40% French barrel.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 15.5%

Acidez Total / Total Acidity: 4.0 grs H2SO4/lt

Azucar residual / Residual sugar: 3.0 grs/lt

PH: 3.70

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

Ejemplo embriagador que navega entre el viejo y nuevo mundo. Rojo intenso, casi negro. Por un lado deslumbra el roble americano que le aporta una deslumbrante y perpetua untuosidad, casi comestible. Al decantarlo, el roble francés se evidencia con elegancia desplegando una interminable gama de notas tales como frutas negras secas, chocolate, tabaco y especias. En boca estructurado con formidable acidez que acompaña los suaves taninos. . Un vino, dos mundos. Complejo y audaz en la medida de su propuesta. Testigo de un momento histórico en el Uruguay.



**“...WITHOUT DOUBT, THE BEST TANNAT
FROM URUGUAY**

I HAVE TASTED” - MICHEL ROLLAND

France, December 2009 -
http://blogs.montevideo.com.uy/blognoticia_27698_1.html

95 Points. TOP 100 vinhos de Uruguay by Marcelo Copello. Brasil. December 2019.

“Without doubt, The Best Tannat from Uruguay I have Tasted” Michel Rolland. December 2010 /
http://blogs.montevideo.com.uy/blognoticia_34432_1.html

93 Points – Wine Review. California USA - By Michael Franz

The Only Tannat from Uruguay included in the TOP WINE LIST 2009 - Marcello Copello -“Most influential wine journalist” (Brasil) – Meininger’s Wine Business International

THE BEST WINE FROM URUGUAY TASTED IN THE BRAZILIAN MARKET - Os melhores do ano em 2011 – Seleccion de vinhos do Novo Mundo - Jornal Valor Econômico by the wine writer Jorge Lucki. December 2011

Winner of the only DOUBLE GOLD MEDAL for wines from Uruguay. - Vinus 2008. Mendoza, Argentina.

92,5 Points – The highest punctuation for Tannat from Uruguay - Brazilian Sommeliers Association – July 2010

91 Points – Prazeres da Mesa Wine Magazine - Gosto Vinhos - July 2010

90 Points – ADEGA Wine Magazine - October 2011

97 Points – Marisa D’Vari – Awinestory – New York

“Great representation for the Tannat grape and also what the country can produce”. April 2012

91 Points – Richard Jennings – USA

