



## FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

### GIMENEZ MENDEZ TANNAT PREMIUM

---

|   |  |
|---|--|
| Origen / Vineyard:                        | Las Brujas (Canelones, Uruguay). Plot 17-A.                          |
| Año de plantación / Year of plantation:   | 1995   |
| Suelo / Soils:                            | Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility. |
| Rendimiento / Yield:                      | 7.000 Kg/ha.   |
| Composición varietal / Grape composition: | 100% Tannat  |
| Barrica / Barrel:                         | 12 meses / 12 months (70% American Barrel – 30% French Barrel)       |

### Vinificacion / Vinification:

---

Sus uvas provienen de nuestra mejor parcela, la 17 A en nuestro mayor viñedo ubicado en la región de Las Brujas. Se cosecha manualmente. 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 12 meses. 60% barrica americana y 40% barrica francesa.

The grapes are hand harvested from our best plot 17 A from our main vineyard in Las Brujas region. 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 12 months. 70% American barrel and 30% French barrel.

### Datos analíticos / Analytical information:

---

Alcohol / Alcohol: 14.8%

Acidez Total / Total Acidity: 3.8 grs H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/lt

Azucar residual / Residual sugar: 2.4 grs/lt

PH: 3.90

### 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 around 860 mm.

### Notas de cata

---

De color negro ciruela, de gran extracción, no permite pasar la luz, ofrece un menisco violáceo neto. Al girar la copa la tinte de un atractivo y vivaz color. En nariz, fruta muy expresiva con un fondo que recuerda los orejones de ciruela, especias y confituras. En boca es seco, amplio, untuoso y complejo, delicioso, señorial y corpulento, con taninos carnosos muy pulidos. Refrescante acidez con persistencia sostenida sobre la fruta. Pronto para acompañar carnes rojas asadas, jabalí, ciervo, faisán y ñandú, quesos intensos y estacionados.

Plum black color with great extraction, does not allow light to pass through, it offers a violet meniscus. When you turn the glass, you dye it in an attractive and vivacious color. On the nose, very expressive fruit with a background reminiscent of plum dried apricots, spices and jams. The palate is dry, broad, creamy and complex, delicious, stately and burly, with very polished fleshy tannins. Refreshing acidity with sustained persistence on the fruit. Ready to serve with red meats, wild boar, deer, pheasant and ñandú, intense and parked cheeses too.



## 93 Puntos

Decanter UK, 2020. ('18 vintage)

## 91 Puntos

TIM ATKIN, MW (vintage 17 and 18)

## 93 Puntos

Marcelo Copello – Brasil. 2019

## 90 Puntos

Descorchados by Patricio Tapia. 2020. Chile

## 92 Puntos

José Maria Santana. Brasil. 2019

## 92 Puntos

Latina Wine by Florent Michael

## 91 Puntos

The International Wine Review. USA

## 92 Puntos

The Tasting Panel by Anthony D. Blue. USA

## 95 Puntos

Marisa de Vari. USA

## 95+ Puntos

Guía de Los Mejores Vinos Iberoamericanos.

## Gold Medal / Medalla de Oro

Vino Ljubljana. Eslovenia