



GIMENEZ MENDEZ  
U R U G U A Y

## F I C H A   T E C N I C A

Nombre	GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva Petit Verdot
Cosecha	2017
Variedad	100% Petit Verdot
Tipo de cosecha	Manual
Barrica	80% roble americano / 20% roble Frances (Insertive)
Potencial de guarda	5 años
<i>ANÁLISIS DEL LABORATORIO</i>	
Alcohol	13,5%
PH	3,89
Azúcar residual	3,1 grs/lit.
Acidez Total	3,3 gr. H2SO4/lit
<i>INFORMACIÓN DEL VIÑEDO</i>	
Región del viñedo	Las Brujas, Canelones. Sur de Uruguay.
Tipo de suelo	Franco Arcilloso
Sistema de conducción	Lyra (permite distribución de la uva, mayor aireación y mejor fotosíntesis)
Rendimiento por há	12000 a 15000 Kg/há según parcela.
Clima	Las precipitaciones se concentran durante el invierno alcanzando un promedio de 860 mm. Los veranos son secos, calurosos durante el día y frescos por las noches. El viñedo de Las Brujas está situado a solo 35 Kms. del Río de la Plata. Las brisas del Océano Atlántico refrescan las viñas de forma permanente gracias a la topografía plana del Sur del Uruguay.

De color púrpura, gran intensidad cromática que tiñe la copa. Ausentes la notas de evolución nos dicen que este vino puede tener una larga evolución en botella.

Presenta aromas de frutas secas, tales como castaña, nuez y avellana, al girar la copa desprende aromas confitados como jamón crudo, las especias aportan los suyo pudiendo apreciar notas de pimienta blanca, garbanzo y vainilla.

En boca demuestra ser potente y refinado, de taninos elegantes, frutados y harinosos. Es un vino de gran personalidad que ha demostrado una muy buena adaptación al clima y terroir Uruguayo.

## METODO DE PRODUCCION

Las uvas Petit Verdot fueron recolectadas en las primeras horas de la mañana, de forma manual durante los días 29 de marzo de 2008. El fuerte seguimiento analíticos de las uvas tales como azúcar, acidez total, Ph, nitrógeno, estrés hídrico de la planta, antocianos totales, extraíbles e IPT, acorde a la madurez fisiológica de la planta y teniendo en consideración el vino esperado determinan la fecha de cosecha exacta.

Las uvas son transportadas a la bodega en cajones de plástico para 15Kgs, evitando procesos bioquímicos no deseados de forma espontánea. Las uvas pasan por una rigurosa selección manual racimo tras racimo a través de una cinta de selección. Luego se realiza un delicado despallado y un leve estrujado. El mosto antes de ingresar al tanque es circulado por un intercambiador de temperatura que realiza un brusco descenso de la misma, a 10° C evitando la fermentación. Con este método logramos realizar una maceración prefermentaria, con el objetivo de extraer antocianos y compuestos aromáticos de la uva.

A los 5 - 6 días el mosto incrementa su temperatura de forma natural, igualándose a la de ambiente. Se prosigue con la inoculación de las levaduras preseleccionadas. El proceso fermentativo se extiende por un periodo de 10 a 15 días, el cual es conducido a través de técnicas de macrooxigenación produciendo mayor nivel de glicerol y mejorando la síntesis de la levadura. La extracción de color se realiza a través de remontajes y delestaje.

Una vez culminada la fermentación se realiza un post-maceración, con la ayuda de alta temperatura (26 - 28° C) para incrementar aun más la extracción de color y favorecer la polimerización antociano-tanino.

Finalizado dicho proceso, el cual es determinado por la degustación se realiza el descube hacia otro tanque, dejamos decantar las lías gruesas durante 24 hs y posteriormente descendemos por gravedad el vino a los tanques ubicados en nuestras cavas para que sean envejecidos sobre las lías más delicadas. El vino se sometidos a la microoxigenación, favoreciendo aromas frutales característicos de esta línea. La acción del Insertive de roble Frances y Americano se van integrado progresivamente al vino armonizando su estructura y equilibrio.

Fermentación maloláctica (entre 10 y 20 días) completa y espontánea con el objetivo de obtener una estabilidad biológica y una mejora armonía en el vino.

Finalizado el proceso de madurez, se realiza una clarificación con clara de huevo en polvo para decantar compuestos inestables que afectan las cualidades organolépticas del vino.

Posteriormente, se busca conjugar a través de los cortes cual será la correcta conjugación que represente a la línea Alta Reserva, la cual se caracteriza por conjugar estructura, fruta y madera para obtener la máxima expresión del terroir.

Luis y Mauro Gimenez Mendez y Gastón Vitale  
Enólogos



**GIMENEZ MENDEZ**  
MÁXIMA EXPRESIÓN DEL TERROIR

ALTA RESERVA

**PETIT VERDOT**

**2013**

LAS BRUJAS - MONTEVIDEO - URUGUAY