



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

Testigo y protagonista vivo de la rica historia de la vitivinicultura nacional, GIMENEZ MENDEZ potencia su marca 100 AÑOS, creando este ícono merecedor de premios y puntuaciones de excelencia. Hoy lo vestimos de etiqueta vintage. Nuevo traje, misma alma. Nacimos al vino fino, bajo la marca 100 AÑOS que también fue nuestra primera marca de exportación. Merecedora de posicionarla en nuestro podio, nuestro equipo enológico creó este tannat de amplia paleta aromática y gustativa, que hace las delicias del consumidor avesado.

100 AÑOS Tannat Oak Aged

Origen / Vineyard:	Las Brujas y Los Cerrillos (Canelones, Uruguay).
Año de plantación / Year of plantation:	1995/2000
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	8000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Tannat
Barrica / Barrel:	15 meses / 15 months (100% Bourgogne barrels)

Vinificación / Vinification:

Para esta etiqueta, la fermentación fue realizada en recipiente de concreto crudo durante 12 días a la que se le suma 5 días de postmaceración. El período de madurez para este elegante Tannat, insimuló quince meses en seleccionadas barricas procedentes de Bourgogne. Para iniciar la comercialización las mantuvimos madurando en nuestra cava de 7 mts de profundidad atesorando complejidades únicas que distinguen a este vino.

Edición limitada: 3.000 botellas

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 14.5%

Acidez Total / Total Acidity: 3.7 grs H2SO4/lit

Azúcar residual / Residual sugar: 2.9 grs/lit

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 around 860 mm.

Notas de cata

Color bordeaux profundo casi negro. 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.


GIMENEZ
MENDEZ

