



FICHA TÉCNICA/TECHNICAL SHEET

VIÑA LAS BRUJAS CHARDONNAY - VIOGNIER

Origen / Vineyard:	Las Brujas, Uruguay
Año de plantación/ Year of plantation :	1999
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	14.500 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	50% Chardonnay – 50 % Viognier
Barrica / Barrel:	NO

Vinificacion / Vinification

Selección y prensado directo hasta obtener el 50% de jugo de gota. Posterior defangado a bajas temperaturas durante 48 horas. Fermentación con levaduras seleccionadas a bajas temperaturas durante 15 días. Con extremo cuidado del oxígeno se clarifica y filtra para un posterior envasado, preservando así todo su potencial aromático.

Selection and direct press until to obtain the 50% of the best juice. Defangado at low temperatures for 48 hours. Fermentation at low temperature with selected yeasts during 15 days. With extreme care of the oxygen it is clarified and filtered for bottling preserving all its aromatic potential

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 12.5%

Acidez Total / Total Acidity: 4.3 grs H₂SO₄/lt

Azucar residual / Residual sugar: 3.1grs/lt

PH: 3

Clima:

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 35 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.



GIMENEZ MENDEZ



**VIÑA
LAS BRUJAS**

CHARDONNAY
VIOGNIER
2016

GIMENEZ MENDEZ



Uruguay

750 ml 15.6%