



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

100 AÑOS Reserva Familiar Sauvignon Blanc, since 2001.

Origen / Vineyard:	Los Cerrillos (Canelones, Uruguay).
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	12.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Sauvignon Blanc
Barrica / Barrel:	No.

Vinificacion / Vinification:

Las uvas Sauvignon Blanc fueron cosechadas a mano a tempranas horas de la mañana. Las uvas son despalilladas y estrujadas delicadamente. Con un prensado rápido se obtienen jugos frescos y aromáticos. Se realiza una corta maceración de una hora. El jugo fermenta en tanques de acero inoxidable durante 15 días a bajas temperaturas controladas entre 14 y 16 °C. Una vez finalizada la fermentación, las lías se mantienen y se mueven durante 1 mes para obtener una textura untuosa. Posteriormente se realiza una cuidadosa clarificación. Finalmente se filtra y se estabiliza sin frío y se embotella para mantener su frescura

Sauvignon blanc grapes are hand harvested very early during some mornings of february. Bunches are destemmed and delicately crushed. With a quick press, fresh and very aromatic juice are obtained. A short maceration during one hour is necessary to increase the aromatic potency. Juice is fermented in stainless steel tanks during 15 days at controlled low temperatures, between 14 to 16 °C. Once fermentation is finished lees are kept and stirred for 1 month to get a creamy texture. After a carefully clarification is necessary. Then the wine is filtered and stabilized without cold, and finally bottled to keep the freshness.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 12%

Acidez Total / Total Acidity: 4.6 grs H₂SO₄/lt

PH: 3.25

Azucar residual / Residual sugar: 2.95 grs/lt

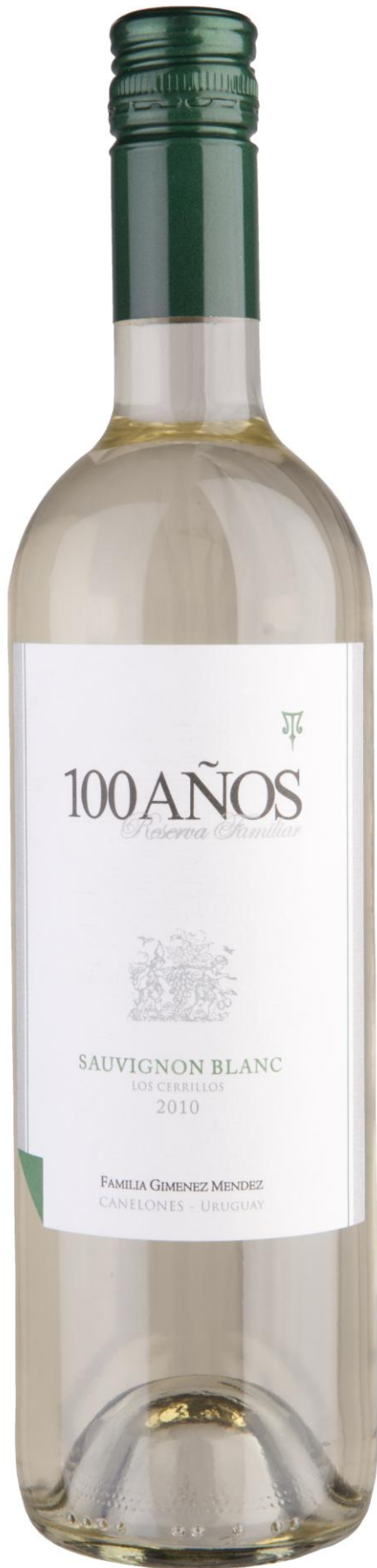
Clima / Climate

Los veranos son secos, calurosos durante el día y frescos durante la noche. La ondulada superficie de la region de Los Cerrillos recibe las frescas brisas del Rio de la Plata que se encuentra a 16 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 wavy surface of Los Cerrillos benefits from the cool coastal breezes from Rio de la Plata. During winter the rain average precipitation is around 860 mm.

Tasting Notes

De color verde suave, vivaz, de aroma intenso, gran concentración, notas de frutos tropicales, guayaba, fruta de la pasión, pomelo. De ataque seco, potente y refrescante. Su persistencia es prolongada y muy grata. Ideal para aperitivos, realzar platos y ensaladas frías. Un verdadero Sea Food wine, que con su crujientes chispas naturales acompaña formidablemente a mariscos, carnes blancas, brótopla a la plancha, un soufflé de verduras. Sugerimos servirlo a 12 C.



Mejor Sauvignon Blanc de Uruguay

Marcelo Copello. Top 100 vinos uruguayos. Diciembre 2019. Rio de Janeiro. Brasil

92 Puntos

Marcelo Copello. Top 100 vinos uruguayos. Diciembre 2019. Rio de Janeiro. Brasil

96 Puntos

Concurso Vinos Sub 30. Uruguay

90 Puntos

The Tasting Panel by Anthony Dias Blue. USA

Medalla de Oro

Catad 'Or NH Columbia. Uruguay

Gold Medal /Medalla de Oro

Ensenada Baja California. México

Silver Medal /Medalla de Plata

La Mujer Elige. Argentina