



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

100 AÑOS Reserva Familiar Cabernet Sauvignon

Origen / Vineyard:	Las Brujas (Canelones, Uruguay).
Año de plantación / Year of plantation:	1998
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	10.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Cabernet Sauvignon
Barrica / Barrel:	7 meses / 7 months (40% american oak – 60% french oak)

Vinificación / Vinification:

Cosecha manual, selección, despalillado y molienda. Maceración pre fermentativa a baja temperatura durante 6 días. Delicada y lenta fermentación entre 20 a 25C con levaduras seleccionadas durante 10 a 15 días. Post maceración durante 10 días con temperaturas entre 26 a 28C. Descube para una posterior crianza en roble americano y francés durante 7 meses.

Hand harvest and hand selection, destemming and crushing . Pre fermentation maceration at low temperature during 6 days. Delicate and slow fermentation with selected yeast between 20 to 25 C during 10 to 15 days. Post maceration during 10 days with temperatures between 26 to 28C. American and French oak aging during 7 months.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 13.5%

Acidez Total / Total Acidity: 3.4 grs H2SO4/lt

Azucar residual / Residual sugar: 2.10 grs/lt

PH: 3.85

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 temperaturas 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 aroun 860 mm.

Notas de cata

De color rojo cereza profundo y abundantes lágrimas lentas, prometen ofrecer un cabernet sauvignon sublime. Notas a frutos negros, fruta madura, pimientos. Su crianza en roble suavizó su ingreso en la boca, de persistente retrogusto y cuerpo medio, muy equilibrado, deliciosa acidez con tanninos presentes y aterciopelados. Su final placentero y duradero.

Deep cherry red and abundant slow tears, it promises to be a sublime cabernet sauvignon. Notes of black fruits, ripe fruit, peppers. Soft into the mouth, persistent aftertaste and medium body, very balanced, delicious acidity with present and velvety tannins. Pleasant and long final.

100 AÑOS

Reserva Familiar

CUANDO UN VINO ES PREMIADO,
SE VISTE DE ETIQUETA.
NUEVO TRAJE, MISMA ALMA.

100 AÑOS
Reserva Familiar
CABERNET SAUVIGNON 2008

ELEGIDO MEJOR
CABERNET SAUVIGNON
DEL URUGUAY
POR EL III CONCURSO
"EL CONSUMIDOR ELIGE"
SOCIEDAD DE CATADORES



TEDEMA


GIMENEZ MENDEZ

BODEGA PLAZA VIDIELLA

Battle y Ordóñez 165 - Canelones / Uruguay - Tel.: (598) 33 20308 - www.plazavidiella.com

91 Puntos

The International Wine Review. USA

90 Puntos

The Tasting Panel by Anthony D. Blue. USA

93 Puntos

Marisa de Vari. USA

Silver Medal / Medalla de Plata

Concurso Internacional de Vinhos. Brasil.

Silver Medal / Medalla de Plata

Vinagora. Hungría

Silver Medal / Medalla de Plata

Concurso La Mujer Elige. Argentina.