



GIMENEZ MENDEZ  
U R U G U A Y

## FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

### GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva Touriga

Origen / Vineyard:	Las Brujas (Canelones, Uruguay).
Año de plantación / Year of plantation:	2009
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	13.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Touriga
Barrica / Barrel:	9 meses / 9 months

### Vinificación / Vinification:

Cosecha manual, selección, despalillado y molienda. Maceración pre fermentativa a baja temperatura durante 6 días. Delicada y lenta fermentación entre 18 a 25C con levaduras seleccionadas durante 12 a 15 días. Post maceración durante 8 días. Descube para una posterior crianza en roble americano y francés durante 9 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 18 to 25 C during 12 to 15 days. Post maceration during 8 days. American and French oak aging during 9 months.

### Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 14%

Acidez Total / Total Acidity: 3.3 grs H2SO4/lit

Azucar residual / Residual sugar: 1.8 grs/lit

PH: 3.83

### 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

Un gran desafío para GIMENEZ MENDEZ, producir Touriga en Uruguay. Las plantas fueron traídas desde la región de Douro, Portugal. Se trata de un Touriga intenso, con mucho cuerpo, que acompaña de manera muy placentera comidas con alto tenor graso. Color púrpura oscuro y brillante, de impenetrable luz, en nariz sutil presencia de frutas rojas y negras. Largo final placentero. Experiencia única de un bello ejemplar de esta variedad.

*Safra 2015. Jantar em 04/03/2020.*



*Safra 2015. Jantar em 04/03/2020.*