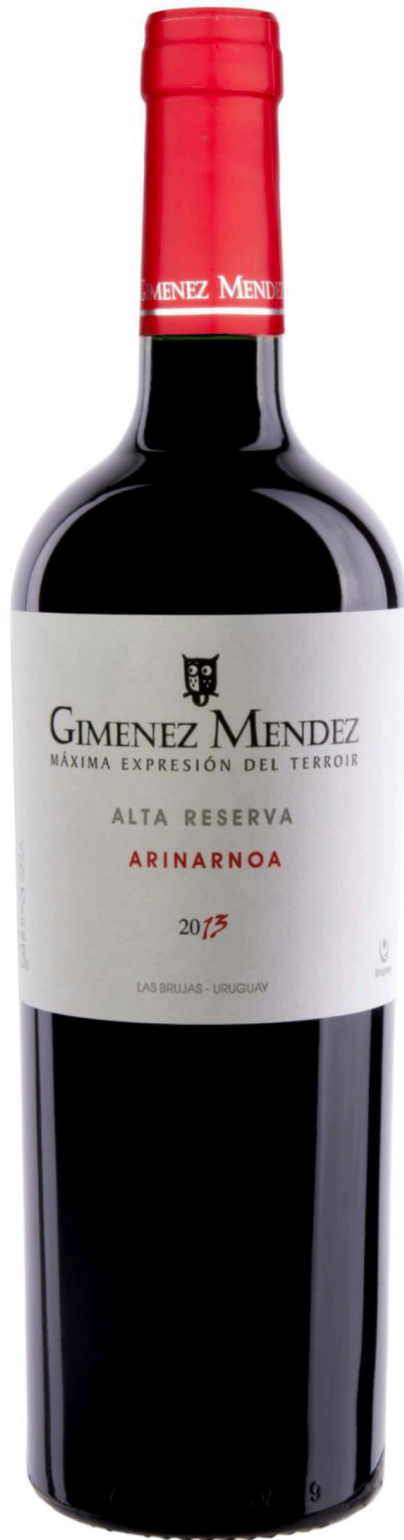


<https://www.gimenezmendez.com/>



Safra 2018. Jantar em 19/05/2021.



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

GIMENEZ MENDEZ Alta Reserva Arinarnoa

Origen / Vineyard:	Las Brujas (Canelones, Uruguay).
Año de plantación / Year of plantation:	2002
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Rendimiento / Yield:	13.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Arinarnoa
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 20 a 25C con levaduras seleccionadas durante 12 a 15 días. Post maceración durante 10 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 20 to 25 C during 12 to 15 days. Post maceration during 10 days. American and French oak aging during 9 months.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 14%

Acidez Total / Total Acidity: 3.4 grs H2SO4/lt

Azucar residual / Residual sugar: 1.8 grs/lt

PH: 3.86

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

Arinarnoa es una cepa que durante mucho tiempo se creyó provenía del cruzamiento de Merlot con Petit Verdot pero más recientemente, y luego del estudio de su genoma, se definió que en realidad su origen estaba en el cruzamiento de Cabernet Sauvignon con Tannat. Este ejemplar del Uruguay presenta color granate oscuro con reflejos bordeaux. Predominan frutos rojos y negros maduros. Alta concentración de taninos amables acompañado de una acidez típica de la región. Disfrute de esta total innovación que la Familia GIMENEZ MENDEZ del URUGUAY comparte con usted. Altamente recomendable para agasajar junto a carnes rojas, asadas o al horno, pastas rellenas, risottos y quesos estacionados.

Safra 2018. Jantar em 19/05/2021.