



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

VIÑA LAS BRUJAS CABERNET FRANC ROSE

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:	100% Cabernet Franc
Barrica / Barrel:	NO

Vinificacion / Vinification:

Obtenido por sangrado luego de una rigurosa selección de las uvas, permanece macerando pelicularmente 12 horas, donde se obtiene un excelente jugo de atractivo color y frescura aromática. Delicado defangado a las doce horas donde se eliminan los sedimentos naturalmente. Una controlada fermentación se lleva a cabo con levaduras seleccionadas. Clarificamos y filtramos para lograr un vino límpido y cristalino que llena de sensaciones al ser degustado.

Obtained by *saigne* after a rigorous grape selection. It remains macerating pelicularly 12 hours obtaining a juice with an attractive and aromatic color. Delicate defangado where the sediments are removed naturally. Controlled fermentation with selected yeasts. We clarify and filter to reach a crystal clear wine that fills with a lot of sensations.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 3.8 grs H₂SO₄/lt

Azucar residual / Residual sugar: 2.9grs/lt

PH: 3.35

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.

VIÑAS MENDOZA



**VIÑA
LAS BRUJAS**

CABERNET FRANC
ROSÉ
2016

GIMENEZ MENDEZ



URUGUAY

