



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

GIMENEZ MENDEZ ALTA RESERVA ALBARIÑO 2023 – PRIMERA COSECHA

Origen / Vineyard:	Montevideo. Viñedo Villa Labibe
Suelo / Soils:	Franco arcilloso de mediana fertilidad. Clay loam, medium fertility.
Año de plantación/ Year of plantation:	2020
Rendimiento / Yield:	8.000 Kg/ha.
Composición varietal / Grape composition:	100% Albariño.

Vinificacion / Vinification:

Los racimos de uvas Albariño que se cosechan a mano son prensados directamente, sin necesidad de despalillado, donde se obtiene jugos frescos y aromáticos. El 25% del jugo fermenta en barricas de roble francés de grano fino sin tostar durante 15 días, mientras que el jugo restante fermenta en tanques de acero inoxidable también durante 15 días a bajas temperaturas controladas entre 14 y 16 °C. Una vez finalizada ambas fermentaciones, las lías se mantienen y se mueven (batonage), por un período de 6 meses. Posteriormente, con criterio enológico, habiendo evaluado distintos porcentajes de participación, se llegó al patrón deseado.

Albariño 's bunches are harvested by hand and pressed directly, without destemming, where fresh and aromatic juices are obtained. 25% of the juice ferments in untoasted French oak barrels for 15 days, while the remaining juice ferments in stainless steel tanks during 15 days too at controlled low temperatures between 14 and 16 °C. Once both fermentations are completed, the lees are kept and moved (batonage) for a period of 6 months. Subsequently, with oenological criteria, having evaluated different percentages of participation, the desired profile was reached.

Datos analíticos / Analytical information:

Alcohol / Alcohol: 13.2 %

Acidez Total / Total Acidity: 3.8 grs H₂SO₄/lt

PH: 3.11

Azucar residual / Residual sugar: 3.1 grs/lt

Gliadina: < 2.5 mg/kg (Métodos AOAC 2012.01) – GLUTEN FREE

Clima / Climate

Los veranos son secos, calurosos durante el día y frescos durante la noche. 860 mm es el promedio de precipitaciones durante el invierno.

Summers are dry with high temperatures during the day and cool at night. During winter the rain average precipitation is around 860 mm.

ALBARIÑO URUGUAYO

El secreto de la influencia costera está en las temperaturas bajas durante la época de maduración de la uva, en verano. Al igual que en Galicia, la frescura del océano nos permite la cosecha temprana de uvas con alto contenido de compuestos aromáticos y acidez, ideales para elaborar este ejemplar intenso con acidez natural.

NUESTRA PRIMERA COSECHA

ALBARIÑO

