

Uruguay
Canelones



Viña las Brujas

Cette cuvée 100% Tannat, cépage phare d'Uruguay, offre une couleur sombre. Le nez mêle des notes torréfiées, de chocolat et de cerises noires. La bouche est puissante, avec un joli volume et une finale d'épices douces. C'est un vin de repas, idéal sur des viandes grillées ou un tajine de poulet. Bonne dégustation !

Informations Techniques

Cépages	100% Tannat
Région	Canelones
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Oui
Sol	Limoneux, Argileux
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles, Macération à basse température pendant 2 jours. Fermentation alcoolique à 24-27 °C pendant 8 jours.
Elevage	3 mois en barriques de chêne.
Alcool	
Sucre Résiduel	
Durée de garde	2 à 6 ans
T° de service	16 - 18 °C



G
I
M
E
N
E
Z

M
E
N
D
E
Z

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Canelones

Canelones est l'une des 2 régions, avec Juanico, les plus connues et réputées d'Uruguay. Située au Nord de Montevideo, le climat de cette zone viticole est tempéré avec une température moyenne légèrement inférieure à 20°C. 60% de la production du pays provient de cette région.

Le Tannat y est le cépage le plus cultivé (l'Uruguay est le 1er producteur mondial de ce cépage).

Gimenez Mendez

Cette propriété est située à Canelones, à 45 km de Montevideo. Les vignobles sont plantés dans 3 régions différentes: Las Brujas, Los Cerrillos et Montevideo. Le domaine couvre 100 hectares.

En 1991, Luis Alberto Gimenez et sa femme Marta Mendez ont décidé de se lancer dans la production de vins hauts de gamme. Des efforts étaient nécessaires pour créer et produire des styles de vin uniques. Aujourd'hui, l'équipe du domaine travaille avec l'aide des consultants internationaux.

Le domaine cultive 24 cépages différents: Tannat, Syrah, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc. Etc.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr