

# JIMÉNEZ LANDI

---

## D.O. Méntrida

El Corralón se elabora con las mejores viñas que tiene la bodega, de entre 14 y 45 años, en el pueblo del Real de San Vicente (Sierra de Gredos) sobre suelos arenosos de origen granítico. La altitud del viñedo es de 830 metros. El clima es Continental – Mediterráneo. 20 hectáreas.



## EL CORRALÓN 2019

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

65% Garnacha, 30% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon.

### ELABORACIÓN

Pre-maceración en frío durante 4 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y temperatura controlada entre 15°C y 22°C. Mesa de selección. Uva con raspón 35% y despallada 65%. Maceraciones comprendidas entre los 20 y 30 días según parcelas y depósitos. Extracciones suaves mediante remontados y delastage.

### NOTAS DE CATA

Color rojo picota de capa baja. Aromas de fruta roja madura y algo de negra (arándanos, frambuesas, ciruelas maduras), toques de violetas, vegetales y balsámicos. En boca es intenso, potente, con cuerpo pero sin excesos de extracción.

### MARIDAJE

Es un perfecto acompañante para risottos, asados de ternera, carnes especiadas a la brasa, redondo de ternera y embutidos curados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)