

JIMÉNEZ LANDI

D.O. Méntrida

Situados en la Denominación de origen Méntrida, nuestro trabajo comienza en 2004 y se centra en viñedos viejos de garnacha.

Para nosotros el vino es un producto agrícola que debe ser el espejo de la viña de la que proviene, de la naturaleza que le vio nacer. Así, en nuestros viñedos realizamos agricultura ecológica (20 Ha.) y agricultura biodinámica (10 Ha.). Los frutos así obtenidos expresan las características del suelo y del clima, de la tierra y del cielo.

Buscamos equilibrio, elegancia, finura, mineralidad, profundidad, frescura... vinos para beber. Para ello, realizamos elaboraciones poco intervencionistas (pisado con los pies = sin bombas), sin ningún producto químico (levaduras autóctonas). Nuestro trabajo consiste en respetar la naturaleza. Sólo utilizamos barricas grandes (500-1500 litros) para respetar la identidad y personalidad de nuestros suelos.



ATAULFOS 2018

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Garnacha (viñedos de 60 años).

ELABORACIÓN

Se vendimia a mano en pequeñas cajas. La parcela se elabora siguiendo distintos protocolos y por partes tinos abiertos de roble francés de manera que se consigue extraer la máxima tipicidad de su suelo y exposición. Se trabaja con uva entera y con raspón (entre el 30 % y el 100 % dependiendo de las de la añada). La maceración prefermentativa en frío dura entre 2 y 5 días. La fermentación alcohólica entre 15 y 30 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas. La crianza es sobre lías durante 20 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota de capa baja. Nariz fresca y balsámica de frutillos rojos, intensa carga floral, mineralidad (tiza, tierra). En boca presenta una acidez muy equilibrada, paso sutil, la fruta madura y las notas florales siguen presentes.

MARIDAJE

Es un perfecto acompañante de paellas, asados como cochinito, cordero lechal, carne de caza mayor o carpaccio.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com