



JIMÉNEZ-LANDI

DOP Méntrida

BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI

NATURAL 2021

DO MÉNTRIDA

SIERRA DE GREDOS

ESPAÑA

ENÓLOGO: JOSÉ B. JIMÉNEZ-LANDI

AÑO DE FUNDACIÓN: 1963

COSECHA: 2021



FICHA TÉCNICA

ORIGEN DEL NOMBRE DEL VINO: PROCESO DE ELABORACION NATURAL

CONCEPTO DEL VINO: VINO DE PARCELA ELABORADO DE FORMA NATURAL SIN SULFITOS AÑADIDOS

VIÑEDO: 4 HECTÁREAS SITUADAS EN NUESTRA FINCA DE LA DEHESA, MENTRIDA (TOLEDO, ESPAÑA)

EDAD DEL VIÑEDO: DE 17 AÑOS

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.000 KGS/HA

ESTILO DE PODA: EN VASO

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4.000 CEPAS/HA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P MÉNTRIDA

SUELOS: ARENOSOS GRANÍTICOS

ALTITUD: 630 METROS SNM EN MÉNTRIDA

CLIMA: CONTINENTAL EXTREMO

PLUVIOMETRÍA MEDIA: 350 MM

VITICULTURA: ECOLÓGICA

TÉCNICA DE CULTIVO: LABOREO TRADICIONAL CON CUBIERTAS VEGETALES

IRRIGACIÓN: SÍ

PODA EN VERDE: SÍ

LEVADURAS: INDÍGENAS

VENDIMIA: MANUAL EN CAJAS

FECHA DE VENDIMIA: 1ª SEMANA DE SEPTIEMBRE

DESPALILLADO: 70% DESPALILLADO / 30 % CON RASPÓN

ELABORACIÓN: PRE-MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 4 DÍAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON LEVADURAS INDÍGENAS Y TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 18 y 22 GRADOS. MESA DE SELECCIÓN. UVA CON RASPÓN 30% Y DESPALILLADA 70%. MACERACIONES MEDIAS DE 20 DÍAS SEGÚN DEPÓSITOS. EXTRACCIONES SUAVES MEDIANTE REMONTADOS Y "DELASTAGE"

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: EN BARRICAS Y DEPOSITOS DE HORMIGON

CRIANZA: 8 MESES EN BARRICAS Y DEPOSITOS DE CEMENTO

TIPO DE BARRICAS: ROBLE FRANCÉS. CAPACIDAD DE 500 LITROS.

EDAD DE LAS BARRICAS: HASTA UN MÁXIMO DE 10 AÑOS

EMBOTELLADO: POR GRAVEDAD. JULIO 2021

CLARIFICACIÓN: NO

ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: NO

FILTRACIÓN: NO

VARIEDAD: 85% SYRAH 15%, CAB. SAUVIGNON

ALCOHOL: 14,5 %

PH: 3,51

ACIDEZ TOTAL: 5,1

AZUCARES RESIDUALES: 0,29 G/L

ACIDEZ VOLATIL: 0,64 G/L

ACIDO SORBICO: < 5MG/L

SULFUROSO LIBRE: <5MG/L

SULFUROSO TOTAL: < 5MG/L